

# Le Clos du Caillo

## LA RÉSERVE CÔTES DU RHÔNE

2015 

MILLÉSIME 2015 : Un millésime généreux...

*Le millésime 2015 a bénéficié de conditions climatiques optimales et s'annonce comme un millésime d'exception, doté d'un potentiel de vieillissement remarquable.*

*Les vins sont généreux, avec une très jolie structure, présentant de belles couleurs et des maturités excellentes.*

Cette année s'est caractérisée par un hiver peu rigoureux, par un printemps plutôt doux à la pluviométrie normale, succédé par un été chaud et sec aux températures qui ont dépassé à plusieurs reprises les 37°C.

Les orages de la mi-Juillet et de la mi-Août ont permis à la vigne d'éviter un stress hydrique trop prolongé et de permettre une très bonne maturité du raisin. Ces excellentes conditions météorologiques nous ont permis de récolter une vendange saine. Les vins blancs présentent des parfums de fleurs blanches et jaunes (acacias et tilleul), sur des bouches généreuses, fruitées, rafraîchissantes avec de belles tensions.

Les vins rouges sont porteurs de caractère, marqués par l'équilibre et une belle concentration. On retrouve de belles couleurs sombres et profondes. Les bouches sont riches, très équilibrées, gourmandes, fruitées, présentant des tanins soyeux, sur de belles longueurs. Ces vins sont assurément calibrés pour vieillir de nombreuses années.

Ce millésime de garde pourra toutefois s'apprécier dès sa jeunesse comme le furent avant lui les millésimes 1990, 1998 et 2010.

### VINIFICATION :

Vendanges manuelles avec tri à la vigne puis en cave.

Pressurage pneumatique en grappes entières. Débourage à froid pendant toute une nuit à 10°C. Vinification pour 60% en demi-muids neufs, 25% en cuve inox et 15% en barriques de 6 vins.

Début des vendanges le 29 septembre.

**ÉLEVAGE :** En demi-muids et en barriques pendant 3 mois.

**DATE DE MISE EN BOUTEILLE :** Le 21 janvier 2016.

### DÉGUSTATION :

Ce vin présente une jolie couleur jaune aux reflets pissenlit.

Le nez est puissant avec beaucoup d'élégance. Il présente des arômes d'ananas confits, d'abricots secs et de marmelade d'oranges sur une finale de pain grillé.

La bouche est onctueuse, élégante, sur des arômes de beurre salé, de compote de poires confites associés à des notes légèrement vanillées et réglissées.

### ACCORDS :

Daurade en croûte de sel - Asperges vertes aux morilles - Beaufort d'alpage - Comté de 48 mois d'affinage.



#### CRÉATION DE LA CUVÉE:

Millésime 2012

#### AGE MOYEN DES VIGNES :

50 ans

#### ASSEMBLAGE :

100% Clairette

#### RENDEMENT :

30hl/ha

#### CARACTÉRISTIQUES DES SOLS :

Sols sablonneux composés de galets roulés et d'argile rouge en sous-sol sur le lieu-dit « Les Garrigues ».



2016-2022



10-12°C