

Le Clos du Caillou

LA RÉSERVE CÔTES-DU-RHÔNE

2017 

MILLÉSIME 2017: Une récolte exceptionnellement précoce et confidentielle.

Le Millésime 2017 a engendré des records climatiques qui se sont traduits tout d'abord par une récolte particulièrement précoce avec un début des vendanges au 18 août pour nos cépages blancs. C'est également l'une des plus petites récoltes de ces quarante dernières années, avec des rendements moyens de 17 hl/ha, dû à un important phénomène de coulure conjugué à un déficit hydrique tout au long de l'année. Malgré ces conditions climatiques extrêmes, nos vieilles vignes ont étonnamment bien réagi et n'ont pas tant souffert, permettant de produire des vins équilibrés, aux tannins soyeux et avec une très belle définition du fruit.

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 40% en demi-muid neuf et 60% en cuve inox.

Début des vendanges le 19 Septembre.

ÉLEVAGE : En demi-muids (40%) et en cuve inox (60%) pendant 4 mois.

DATE DE MISE EN BOUTEILLE : Le 21 Février 2018.

DÉGUSTATION :

Ce vin présente une superbe couleur d'un jaune Auréolin aux reflets de blé sauvage. Le nez est discret sur des arômes de pâte de fruits à la verveine et des notes de liqueur de pistache.

La bouche est fine et élégante dominée par des arômes de fruits à chair blanche accompagnée de sirop d'agrumes, de confiture de cédrat et de marmelade au citron vert.

Ce vin possède une magnifique minéralité.

ACCORDS :

Bourride Sétoise - Bouillabaisse - Soupe de favouilles aux crabes - Homard Thermidor.



CRÉATION DE LA CUVÉE:

Millésime 2012

AGE MOYEN DES VIGNES :

50 ans

ASSEMBLAGE :

97% Clairette
3% Grenache

RENDEMENT :

35hl/ha

CARACTÉRISTIQUES DES SOLS :

Sols sablonneux composés de galets roulés, situés à l'intérieur du Clos.

JEB DUNNUCK 91/100

« Magnifique minéralité avec une belle finale. Ouvrez une bouteille lors de votre prochain repas chic Et estimez-vous heureux. »



2018-2028



10-12°C