le Clos du Caillou

LA **RÉSERVE**
CÔTES-DU-RHÔNE

2018

MILLESIME 2018 : Un Millésime surprenant, et rare !

Le Millésime 2018 est un Millésime qui restera exceptionnel à bien des égards dans la mémoire des vignerons de la région.
En effet, après une sortie importante de grappes, tout laissait à penser que le Millésime serait généreux. C'était sans compter sur un Printemps qui s'est révélé extrêmement pluvieux avec plus de 300 mm sur les mois d'Avril et de Mai. Privé de Mistral, l'atmosphère était humide et chaude, conditions idéales au développement du Mildiou. « Du jamais vu » pour les anciens.
Cette période a demandé beaucoup d'énergie, surtout pour notre vignoble conduit en Agriculture Biologique.
Fort heureusement, l'été s'est révélé chaud et sec, offrant un très bon état sanitaire, permettant de récolter des raisins d'excellente qualité.
Marqués par de faibles rendements (17 à 20 hl/ha), les vins sont dotés d'une grande élégance, de tannins soyeux et d'un équilibre remarquable. Un Millésime séduisant, en petites quantités !

VINIFICATION :
Vendanges manuelles avec tri à la vigne puis en cave.
Pressurage pneumatique en grappes entières. Débourbage à froid pendant toute une nuit à 10°C. Vinification en cuve inox. Début des vendanges le 3 Octobre.

ÉLEVAGE : En demi-muids neufs (60%) et en barriques neuves (40%) pendant 4 mois.

DATE DE MISE EN BOUTEILLE : Le 16 Janvier 2019.

DÉGUSTATION :
Ce vin présente une jolie couleur jaune de Naples aux reflets Nankin.
Le nez présente des arômes de fruits complexes de coing, de pêche confite, de liqueur de banane, marqués par des notes de fleurs de sureau.
La bouche a une très belle suavité avec des arômes de réglisse et de confiture d'orange sanguine.
Un vin de gourmandise taillé pour la garde.

ACCORDS :
Lotte aux agrumes – Risotto au homard.

CRÉATION DE LA CUVÉE:
Millésime 2012

AGE MOYEN DES VIGNES :
50 ans

ASSEMBLAGE :
85% Clairette
15% Grenache blanc

RENDEMENT :
35hl/ha

CARACTÉRISTIQUES DES SOLS :
Sols sablonneux composés de galets roulés, situés à l'intérieur du Clos.

2019-2025

10-12°c

LE CLOS DU CAILLOU – 1600 Chemin Saint Dominique – 84350 COURTHEZON
Tel : 04.90.70.73.05 mail : closducaillou@wanadoo.fr – www.closducaillou.com