

# Le Clos du Caillo

## LA RÉSERVE CÔTES-DU-RHÔNE

2019 

**MILLÉSIME 2019** : Millésime de grande garde, aux conditions sanitaires exceptionnelles!

Le Millésime 2019 se caractérise d'abord par la canicule et la sécheresse qui ont marqué le printemps et l'été, avec notamment une semaine de canicule fin Juin (températures oscillant autour de plus de 40°C). Le déficit hydrique a fortement impacté le poids des baies qui sont restées petites, et concentrées. L'état sanitaire a alors été excellent, ne nécessitant quasiment aucun tri au vignoble lors des vendanges. Nous avons donc récolté des raisins très qualitatifs mais avec un rendement en jus très faible.

Nos blancs sont magnifiques : ils présentent une bouche ample et de belle longueur, avec des équilibres remarquables et des PH surprenants. Les rouges ont demandé des macérations assez longues offrant des vins structurés au grand potentiel de garde.



### 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 en cuve inox et en demi-muids. Début des vendanges le 17 Septembre.

**ÉLEVAGE** : En demi-muids neufs (55%) et en cuve inox (45%), pendant 5 mois.

**DATE DE MISE EN BOUTEILLE** : Le 27 Février 2020.

### DÉGUSTATION :

Ce vin présente une jolie robe de couleur jaune Chartreuse aux reflets Chrome. Le nez est discret et délicat, dominé par des parfums de fleurs blanches et de jonquilles, accompagnés par quelques notes de miel. La bouche est marquée par une belle tension et une belle salinité avec des notes légèrement vanillées qui donnent une jolie trame et une bonne longueur au vin. Ce vin présente une belle sapidité et une grande élégance. Il sera taillé pour la garde.

### ACCORDS :

Ris de veau aux morilles fraîches – Asperges vertes avec son œuf poché et ses copeaux de truffe – Soupe de poissons de roche.

### CRÉATION DE LA CUVÉE:

Millésime 2012

### AGE MOYEN DES VIGNES :

50 ans

### ASSEMBLAGE :

100% Clairette

### RENDEMENT :

30 hl/ha

### CARACTÉRISTIQUES DES SOLS :

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



2020-2026



10-12°C