

Le Clos du Caillou

LE BOUQUET DES GARRIGUES 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. Débourage à froid pendant toute une nuit à 10°C. Vinification en cuves inox thermorégulées.

Début des vendanges le 13 Septembre.

DATE DE MISE EN BOUTEILLE : Le 18 Décembre 2018.

DÉGUSTATION :

Ce vin présente une jolie robe brillante de couleur saumonée.

Le nez dévoile de jolis arômes de pêches, de banane du Cameroun, associés au pomélo et à de petites notes florales (rose).

La bouche est complexe, minérale, ronde et élégante sur des arômes de pêche sanguine et de banane bien mure.

ACCORDS :

Chèvre frais au miel - Tomates farcies - Caviar d'aubergine- Ratatouille provençale - Sushis.

CRÉATION DE LA CUVÉE:

Millésime 2017

AGE MOYEN DES VIGNES :

15 ans

ASSEMBLAGE :

55% Mourvèdre

30% Grenache

15% Syrah

RENDEMENT :

20hl/ha

CARACTÉRISTIQUES DES SOLS :

Sols sablonneux composés de galets roulés, situés sur la zone « Les Garrigues ».



2019-2023



10-12°C