

le Caillo

LE **CAILLOU**
CÔTES-DU-RHÔNE

2021



MILLÉSIME 2021 : Un millésime de vigneron, exigeant et prometteur, aux degrés alcooliques modérés.

C'est un millésime atypique, marqué par des événements climatiques qui ont demandé de nombreux ajustements. Suite à un hiver très doux, le printemps a commencé avec un épisode de gel dans la nuit du 7 au 8 Avril emportant les jeunes bourgeons et ralentissant le cycle végétatif de la vigne. La saison est restée fraîche puis a laissé place à un été marqué par des épisodes de chaleur ainsi que quelques précipitations dont une belle pluie début août, ce qui a épargné le vignoble du stress hydrique. Finalement, les nuits fraîches de l'été couplées au gel de printemps ont créé un rendement hétérogène entre les parcelles mais dont l'état sanitaire est resté intact.

A l'automne, les vendanges ont toutefois été ralenties par d'importants épisodes orageux qui nous ont amené à modifier nos pratiques et faire des choix décisifs pour répondre aux exigences d'un millésime très éprouvant. En résultent des vins frais et appréciables sur la jeunesse qui font de 2021 un millésime rappelant ceux des années 90, et au bon potentiel de garde.

Les rouges offrent une belle buvabilité dès leur jeunesse. Sur la finesse et l'élégance, ce sont des rouges fruités et raffinés.

VINIFICATION :

Vendanges manuelles avec tri à la vigne puis en cave.
Eraflage à 80% (20% en grappes entières) puis fermentation en cuves béton et en cuves inox par les levures indigènes.
Début des vendanges le 10 Septembre pour les Syrah, le 21 Septembre pour les Grenache et les Cinsault, et enfin le 30 Septembre pour les Mourvèdre.

DÉGUSTATION :

Ce vin présente une robe éclatante couleur rouge Burlat aux reflets violets. Au nez se dégagent des senteurs de fruits rouges, de mûre et de violette. En bouche, le vin présente une très belle fraîcheur. On retrouve des arômes de fruit frais, de framboise et de cassis associés à des notes délicates d'herbes de Provence.
C'est un vin doté d'une très belle fraîcheur et d'une remarquable buvabilité. Un vin éclatant !

ACCORDS :

Côtes de porc marinées aux épices douces.
Tataki de thon rouge, avocat frais et agrumes.
Dhal de lentilles corail.
Tapas de Pata Negra.



AGE MOYEN DES VIGNES :

Plus de 60 ans

ASSEMBLAGE :

80% Grenache
10% Syrah
5% Mourvèdre
5% Cinsault

RENDEMENT :

33 hl/ha

CARACTÉRISTIQUES DES SOLS :

Sols sablonneux.



2022-2027



16-17°C