

# le Clos du Caillou

## NATURE - Côtes du Rhône



### Rouge 2013

#### Millésime 2013

**Millésime sur la fraîcheur aux degrés alcooliques modérés.**

2013 est l'un des millésimes les plus tardifs de ces 30 dernières années, rappelant ainsi les maturités des années 80. Il se caractérise par de faibles rendements et par des équilibres relativement atypiques où le fruit l'emporte sur la puissance.

En effet, le printemps 2013 fait partie des plus froids et des plus humides de ces dernières années ayant pour conséquence de retarder le démarrage végétatif notant un retard d'une quinzaine de jours. La floraison, a quant à elle, été perturbée par de fortes variations de température entraînant une forte coulure sur grenache.

Les conditions météorologiques de l'été 2013 ont été bonnes mais insuffisantes pour rattraper le retard pris au printemps.

Les fermentations alcooliques et malolactiques se sont rapidement terminées donnant des vins équilibrés avec de belles acidités, aux degrés alcooliques modérés et avec un grenache sur le fruit. Les vins blancs présentent quant à eux de belles fraîcheurs aromatiques et gustatives dotées d'un bon potentiel de garde.

2013 est donc un millésime aux faibles rendements, tout en fraîcheur et aux degrés alcooliques modérés.

**Nos vins sont certifiés Agriculture Biologique depuis le millésime 2010 (vignes en bio) et Vin Biologique depuis le millésime 2012 (vinification bio).**



Date de création:	2011
Age moyen des vignes:	carignan (1960) - syrah (1991-2007)
Cépages:	50% Syrah et 50% carignan
Caractéristique du sol:	Sol composé de sables
Rendement:	19 hl/ha
Vendanges:	Manuelles avec tris directement à la vigne. La vendange est ensuite transportée dans des boîtes de 300 kg sous protection de neige carbonique. Derniers raisins récoltés sur le domaine. Début des vendanges les 25 et 27 septembre pour les syrahs et le 4 octobre 2013 pour les carignans.
Vinification:	En grappes entières, sans ajout de sulfite de l'encuvage jusqu'à la mise en bouteilles. Vinification en macération carbonique, en cuve inox. Cuvaison de 14 jours pour les syrahs et de 28 jours pour les carignans.
Date de mise:	Le 5 mars 2014
Dégustation:	Ce vin présente une superbe robe rouge sang aux reflets violets. Le nez s'exprime sur la poignée de fruits, prunes croquantes avec des notes de pierre à fusil et de basalte. On trouve une jolie fraîcheur en bouche, exaltée sur des arômes de violette, mûres sauvages avec une note minérale.
Accords:	Compagnon idéal des pique-niques. Plateau de fromages - charcuterie - cuisine Thaïlandaise
Vieillessement:	A boire sur la fraîcheur du fruit.