

Le Clos du Caillou

LE CAILLOU - 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:	1978
Age moyen des vignes:	> 63 ans (1951)
Cépages:	90% Grenache, 5% Syrah, 3% Mourvedre, 2% Counoise
Caractéristique du sol:	Sol composé de sables conférant finesse et élégance.
Rendement:	19 hl/ha
Vendanges:	Manuelles avec tris directement à la vigne. La vendange est ensuite transportée dans des boîtes de 300 kgs sous protection de neige carbonique. Début des vendanges le 2 octobre 2013
Vinification:	Eraflage puis fermentation en cuve béton. Macération préfermentaire à froid pendant 48h pour extraire un maximum des arômes du raisin. Enclenchement naturel de la fermentation alcoolique par les levures indigènes. Remontages et délestages sont effectués durant toute la
Elevage:	En cuve béton
Date de mise:	Le 5 mars 2014
Dégustation:	Ce vin présente une jolie robe rouge carmin aux reflets violines. Le nez est sur des arômes de violette, marqué par la cerise noire des Pyrénées, associés à la mûre et à la myrtille. On retrouve une bouche franche, marquée par des épices, poivre blanc et tabac blond, associées aux petits fruits rouges frais.
Accords:	Compagnon idéal des grillades et barbecue - ribs - cotelettes d'agneau - aigüillettes de canard - poule au pot.
Vieillessement:	A boire sur la jeunesse du fruit.

