

# le Caillou

LE **CAILLOU**  
CÔTES-DU-RHÔNE

2020



**MILLÉSIME 2020** : Un millésime tout en équilibre, alliant fraîcheur et élégance.

Ce millésime est placé sous le signe de la précocité. En effet, les vignes ont accumulé des réserves importantes en eau avec plus de 400 mm en automne et en hiver. De plus, les températures hivernales et printanières furent assez douces entraînant des débourrements rapides (2 semaines d'avance). L'été quant à lui fut relativement équilibré, ce qui a permis à la vigne de maintenir de bonnes acidités.

Les premiers coups de sécateurs ont été donnés dès le 1<sup>er</sup> Septembre pour nos syrahs tandis que les grenaches ont été récolté le 30 Septembre. Nous avons eu quelques pluies (40 mm) le 20 septembre qui ont permis de débloquent les maturités des mourvèdres et permis de récolter début Octobre à des pics aromatiques importants. Des maturités inégales qui nous ont poussé à faire le choix de vendanges très étalées. Un millésime qui offre une grande complexité lorsque les différents cépages sont associés.

Les rouges offrent beaucoup d'élégance et de souplesse qui les rend particulièrement aptes à être appréciés dans leur jeunesse, sans pour autant altérer leur potentiel de garde.

#### 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.

**ÉLEVAGE** : En cuves béton pendant 2 mois.

#### DÉGUSTATION :

Ce vin présente une robe rouge violine, avec des reflets brillants et une couleur légèrement velours.  
Il développe un nez assez discret, avec des notes de thym et de romarin, associé à la mûre de ronce et framboise sauvage.  
La bouche est suave, onctueuse, avec une belle fraîcheur, et de jolis amers.  
Les tannins sont veloutés, sur des arômes d'écorce d'orange amer.  
Un vin qui brille par sa fraîcheur et son élégance.

#### ACCORDS :

Côtelettes d'agneau cuites sur sarment de vigne  
Pintade au four  
Tajine à l'aubergine  
Ribs de porc marinés au vinaigre artisanal  
Œufs en Meurette



#### AGE MOYEN DES VIGNES :

Plus de 60 ans

#### ASSEMBLAGE :

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

#### RENDEMENT :

31 hl/ha

#### CARACTÉRISTIQUES DES SOLS :

Sols sablonneux.



2021-2026



16-17°C