

le Caillou

LE **CAILLOU**
CÔTES-DU-RHÔNE

2024



MILLÉSIME 2024 : Un Millésime exigeant mais prometteur

Le millésime 2024 est d'abord marqué par un hiver pluvieux, qui a permis à nos vignes de se constituer une réserve hydrique satisfaisante.

La succession de pluie, peu intense mais régulière au Printemps, nous a demandé des efforts considérables dans le vignoble pour lutter contre les maladies. L'été, aux chaleurs modérées, a permis à nos vignes de ne pas souffrir de sécheresse, ni de canicule, et de favoriser une maturation lente de nos raisins.

Les vendanges ont finalement été longues et complexes, ponctuées de pluies qui nous ont amenées à faire le choix de patienter parfois plusieurs jours afin de favoriser la maturité optimale des raisins.

Le millésime 2024, aux volumes plus confidentiels, révèle des vins à la fois équilibrés et concentrés, aux tannins soyeux et aux degrés maîtrisés.

Complexité, finesse, fraîcheur et vivacité sont les maîtres mots de ce millésime, rappelant le style et le potentiel de garde des années 90.

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.

Début des vendanges le 21 Août pour les Viognier, le 26 Août pour les Grenache Blanc, le 4 Septembre pour nos Roussannes et le 28 Septembre pour nos Clairette blanche.

ÉLEVAGE : En cuve inox pendant 4 mois.

DÉGUSTATION :

Le Caillou Blanc présente une robe claire et brillante, aux reflets or.

Au nez, des arômes de fruits exotiques tels que l'ananas et le fruit de la passion, s'associent à des notes plus florales délivrant un bouquet frais et gourmand.

La bouche présente une jolie tension et dévoile une texture onctueuse.

Les arômes friands de fruits à chair blanche, laissent apparaître une salinité et une pointe d'amertume, apportant une belle fraîcheur.

Un Côtes-du-Rhône blanc structuré, frais et digeste.

Très équilibré, le Caillou Blanc est idéal dès l'apéritif !

ACCORDS :

Tartare de maigre aux pommes vertes

Poêlée de coquillages aux herbes fraîches et citronnelle

Spaghettis alle Vongole

Brochette de dinde aux épices

Beaufort et gelée de coing

 2025-2030

 10-12°C



AGE MOYEN DES VIGNES :
40-50 ans

ASSEMBLAGE :
30% Viognier
30% Clairette blanche
20% Grenache blanc
20% Roussanne

RENDEMENT :
34 hl/ha

CARACTÉRISTIQUES DES SOLS :
Sable et galets roulés.

« Un mini-Condrieu. Un style pur, élégant et absolument délicieux. » Jeb

2023 : [91/100] **JEB DUNNUCK**