

Le Clos du Caillou

LE CAILLOU CÔTES DU RHÔNE

2016



MILLÉSIME 2016 : Un grand millésime de garde.

Le millésime 2016 a bénéficié de conditions climatiques vraiment exceptionnelles, nous permettant ainsi de récolter chaque parcelle à maturité optimale.

Faisant suite à un hiver doux et un printemps frais, l'été a été chaud et sec. On a pu, en revanche, observer de très belles amplitudes thermiques entre le jour et la nuit, favorisant ainsi la synthèse des polyphénols.

Les vendanges ont débuté le 31 Août avec les blancs et le 7 Septembre avec les rouges, pour une durée de 3 semaines.

Cependant, la sécheresse de l'été a entraîné une diminution de la taille des baies, engendrant de faibles rendements mais avec une qualité en jus remarquable.

Les rouges arborent des robes denses et sombres avec des niveaux d'anthocyanes très élevés et de très belles structures tanniques laissant présager un potentiel de garde exceptionnel.



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. Vinification en cuves inox thermorégulées.

Début des vendanges le 2 Septembre pour le Grenache blanc, le 16 Septembre pour le Bourboulenc et le 19 Septembre pour la Clairette blanche.

DATE DE MISE EN BOUTEILLE : le 19 Janvier 2017.

DÉGUSTATION :

Ce vin présente une jolie couleur or blanc aux reflets jaune mimosa.

La bouche est fraîche sur une belle vigueur où l'on retrouve des notes de bergamote, de pêche de vigne et de poire sauvage.

On retrouve au nez, des arômes de fleurs d'amandier.

ACCORDS :

Poêlée de couteaux en persillade - Spaghettis aux palourdes - Chèvre sec de Vedène.

CRÉATION DE LA CUVÉE :
Millésime 2006

AGE MOYEN DES VIGNES :
40-50 ans

ASSEMBLAGE :
40% Grenache blanc
30% Clairette blanche
30% Bourboulenc

RENDEMENT :
40hl/ha

CARACTÉRISTIQUES DES SOLS :
Sols sablonneux composés de galets roulés et d'argile rouge en sous-sol sur le lieu-dit « Les Garrigues »



2017-2020



9-11°C