

le Caillo

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 19 août pour nos viogniers. Nous avons eu quelques pluies (40-60 mm) le 20 septembre qui ont permis de ramasser nos clairettes à maturité optimale le 29 Septembre. 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 blancs se caractérisent par de belles fraîcheurs et beaucoup d'élégance. Au nez, ils sont marqués par les agrumes et la fraîcheur du fruit. La bouche associe intensité aromatique et belle longueur.

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 25 août pour les grenaches blancs, le 26 août pour les roussannes et le 06 Septembre pour les clairettes blanches.

ÉLEVAGE : En cuve béton pendant 4 mois.

DÉGUSTATION :

Robe dorée, jaune bouton d'or, vin brillant d'une belle limpidité.

Nez intense aromatiquement marqué par des notes d'abricots confits, pêche de vigne, litchi et se mélangent des notes fraîches de pamplemousse et de yuzu.

La bouche est riche et puissante rappelant la liqueur de fruits blancs, poires confites, ananas et qui mixe des notes d'écorces d'agrumes comme l'orange, le citron. C'est un vin gourmand et minéral.

ACCORDS :

Sole grillée - Fricassée de tellines à l'ail - Linguine aux palourdes - Sardines grillées et lisettes - Tartine de brandade de morue.

AGE MOYEN DES VIGNES :

40-50 ans

ASSEMBLAGE :

50% Grenache blanc
35% Viognier
15% Clairette blanche

RENDEMENT :

36 hl/ha

CARACTÉRISTIQUES DES SOLS :

Sols sablonneux.



2021-2026



10-12°C