

le Clos du Caillo

LE TRADITION CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

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 vendanges ont commencé dès le 1^{er} Septembre pour les Syrah et le 7 Septembre pour les Grenache. Nous avons eu quelques pluies (40 mm) le 20 septembre qui ont permis de débloquer 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.

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 100%, puis fermentation en cuves béton par les levures indigènes. Pigeages manuels et délestages sont effectués durant toute la macération du raisin.

ELEVAGE : En foudres et en demi-muids pendant 14 mois.

DATE DE MISE EN BOUTEILLE : Le 27 Septembre 2021.

DÉGUSTATION : Ce vin présente une jolie robe rouge pourpre aux reflets de velours.

Le nez est très agréable, fin et élégant. On retrouve des arômes de figue fraîche, de prune noire et de baie de goji.

La bouche est ample, sur des tanins soyeux typiques des terroirs de sables. La bouche offre une texture très élégante et une jolie buvabilité associée à des arômes de lard fumé et de poivre blanc.

ACCORDS :

Côtelettes d'agneau au romarin - Côtes de porc sauce aux morilles - Travers de porc au miel - Confit de lièvre aux châtaignes.

AGE MOYEN DES VIGNES :
40 ans

ASSEMBLAGE :
60% Grenache
40% Syrah

RENDEMENT :
25 hl/ha

CARACTÉRISTIQUES DES SOLS :
Sols composés de sables et de safres (sables compactés).

JEB DUNNUCK (90-92)/100

« Herbes de Provence, épices poivrées et une association de fruits rouges et noirs définissent cette beauté. »



2021-2037



16-17°C