

le Clos du Caillo

NATURE CÔTES DU RHÔNE

2015



MILLÉSIME 2015 : Un millésime généreux...

Le millésime 2015 a bénéficié de conditions climatiques optimales et s'annonce comme un millésime d'exception, doté d'un potentiel de vieillissement remarquable.

Les vins sont généreux, avec une très jolie structure, présentant de belles couleurs et des maturités excellentes.

Cette année s'est caractérisée par un hiver peu rigoureux, par un printemps plutôt doux à la pluviométrie normale, succédé par un été chaud et sec aux températures qui ont dépassé à plusieurs reprises les 37°C.

Les orages de la mi-Juillet et de la mi-Août ont permis à la vigne d'éviter un stress hydrique trop prolongé et de permettre une très bonne maturité du raisin. Ces excellentes conditions météorologiques nous ont permis de récolter une vendange saine. Les vins blancs présentent des parfums de fleurs blanches et jaunes (acacias et tilleul), sur des bouches généreuses, fruitées, rafraîchissantes avec de belles tensions.

Les vins rouges sont porteurs de caractère, marqués par l'équilibre et une belle concentration. On retrouve de belles couleurs sombres et profondes. Les bouches sont riches, très équilibrées, gourmandes, fruitées, présentant des tanins soyeux, sur de belles longueurs. Ces vins sont assurément calibrés pour vieillir de nombreuses années.

Ce millésime de garde pourra toutefois s'apprécier dès sa jeunesse comme le furent avant lui les millésimes 1990, 1998 et 2010.

VINIFICATION :

Vendanges manuelles avec tri à la vigne puis en cave.

Vinification en grappes entières sans ajout de sulfite.

Macération de 22 à 24 jours.

Début des vendanges le 16 Septembre pour la Syrah et 18 Septembre pour le Grenache.

ÉLEVAGE : En cuves inox.

DATE DE MISE EN BOUTEILLE : Le 21 Janvier 2016.

DÉGUSTATION :

Ce vin présente une magnifique couleur rouge sang aux reflets brillants.

Le nez est particulièrement expressif sur des arômes de fleurs de petites violettes associés au grain de raisin de Grenache et de prune sauvage.

La bouche est ronde, onctueuse, présentant un joli volume sur des arômes de prune noire et de figue fraîche.

ACCORDS :

Terrine campagnarde - Saucisson d'Ardèche - Caillette Provençale



CRÉATION DE LA CUVÉE :

Millésime 2011

AGE MOYEN DES VIGNES :

63 ans

ASSEMBLAGE :

85% Grenache

15% Syrah

RENDEMENT :

35hl/ha

CARACTÉRISTIQUES DES SOLS :

Sols sablonneux composés de galets roulés.



2016-2021



16°C