

# le Clos du Caillou

## LES SAFRES - Châteauneuf-du-Pape



### Rouge 2013

#### Millésime 2013

##### Millésime sur la fraîcheur aux degrés alcooliques modérés.

2013 est l'un des millésimes les plus tardifs de ces 30 dernières années, rappelant ainsi les maturités des années 80. Il se caractérise par de très faibles rendements et par des équilibres relativement atypiques où le fruit l'emporte sur la puissance.

En effet, le printemps 2013 fait partie des plus froids et des plus humides de ces dernières années ayant pour conséquence de retarder le démarrage végétatif notant un retard d'une quinzaine de jours. La floraison, a quant à elle, été perturbée par de fortes variations de température entraînant une forte coulure sur grenache.

Les conditions météorologiques de l'été 2013 ont été bonnes mais insuffisantes pour rattraper le retard pris au printemps.

Les fermentations alcooliques et malolactiques se sont rapidement terminées donnant des vins équilibrés avec de belles acidités, aux degrés alcooliques modérés et avec un grenache sur le fruit. Les vins blancs présentent quant à eux de belles fraîcheurs aromatiques et gustatives dotées d'un bon potentiel de garde.

2013 est donc un millésime aux faibles rendements tout en fraîcheur et aux degrés alcooliques modérés.....



---

Date de création de cette cuvée:	2004
Age moyen des vignes:	57 ans
Cépages:	95% Grenache, 5% Mourvèdre, Vaccarèse et Cinsault
Caractéristique du sol:	Sol composé de sables et de safres (sables agglomérés) sur le lieu-dit "Les Bédines", conférant au vin finesse et souplesse.
Rendement:	19 hl/ha
Vendanges:	Manuelles avec tri directement à la vigne. La vendange est ensuite transportée dans des boîtes de 300 kgs sous protection de neige carbonique
	Début des vendanges le 4 octobre 2013
Vinification:	Eraflage puis vinification en cuve béton. Macération préfermentaire à froid pendant 48h pour extraire de façon optimale les arômes du raisin. Enclenchement naturel de la fermentation alcoolique par les levures indigènes. Pigeages et délestages sont effectués durant toute la macération du raisin (30 jours).
Elevage:	En foudres pendant 15 mois
Date de mise:	Le 23 mars 2015
Dégustation:	Ce vin présente une jolie robe rouge sang avec des reflets rouge brique. Il présente un nez très expressif de prune sauvage (azerole) avec des notes de liqueur de fraise et de liqueur de framboise des bois. Sa bouche est fraîche avec une belle structure, sur des arômes d'épices douces (clou de girofle, gingembre), associés à des notes de bois de santal, cacao et fèves de café torréfié.
Accords:	<i>Côte de bœuf sur un lit d'échalottes- carré d'agneau en croûte de noix de pécan - canard laqué à l'orange.</i>
Vieillessement:	A boire maintenant et sur plus de dix ans.

