

Le Clos du Caillo

LES SAFRES CHATEAUNEUF-DU-PAPE

2019



MILLÉSIME 2019 : Millésime de grande garde aux conditions sanitaires exceptionnelles !

Le Millésime 2019 se caractérise d'abord par la canicule et la sécheresse qui ont marqué le printemps et l'été, avec notamment une semaine de canicule fin Juin (températures oscillant autour de plus de 40°C). Le déficit hydrique a fortement impacté le poids des baies qui sont restées petites, et concentrées. L'état sanitaire a alors été excellent, ne nécessitant quasiment aucun tri au vignoble lors des vendanges. Nous avons donc récolté des raisins très qualitatifs mais avec un rendement en jus très faible.

Nos blancs sont magnifiques : ils présentent une bouche ample et de belle longueur, avec des équilibres remarquables et des PH surprenants. Les rouges ont demandé des macérations assez longues offrant des vins structurés au grand potentiel de garde.

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 de 20% du vin en barriques de 1 vin et 80% en barriques de 5 à 7 vins.

Début des vendanges le 2 Septembre.

ÉLEVAGE : En barriques pendant 4 mois.

DATE DE MISE EN BOUTEILLE : Le 22 janvier 2020.

DÉGUSTATION :

Ce vin présente une très belle robe jaune de Mars aux reflets Topaze. On retrouve au nez un parfum très floral aux notes légèrement graphites et minérales. La bouche est dominée par des arômes de pêche plate et de pêche de vigne associés à l'orange sanguine confite et au cédrat.

Un vin plein de complexité et d'équilibre.

ACCORDS :

Morue en escabèche - Filet de Saint Pierre au beurre blanc - Homard Thermidor.

CREATION DE LA CUVÉE :

Millésime 2004

AGE MOYEN DES VIGNES :

40 ans

ASSEMBLAGE :

40% Grenache blanc

30% Roussanne

30% Clairette

RENDEMENT :

33 hl/ha

CARACTÉRISTIQUES DES SOLS :

Sols composés de sables et de safres, sur le lieu-dit "Les Bédines" conférant au vin élégance et fraîcheur.



2020-2032



8-12°C