

le Clos du Caillou

LA RÉSERVE - Châteauneuf-du-Pape



Rouge 2012

Millésime 2012

Millésime tout en équilibre et en fraîcheur.

L'hiver a été douloureux et extrêmement froid causant la perte de nombreux vieux ceps de grenache suivi par un printemps relativement frais et pluvieux pendant la floraison engendrant de la coulure sur grenache. L'été, a quand à lui, été chaud et sec avec un épisode caniculaire mi août. Les pluies de fin août et de fin septembre, ont permis à la végétation de ne pas subir les conséquences négatives d'un stress hydrique trop prolongé et de parfaire la maturité des parcelles récoltées tardivement.

En termes d'insolation et de pluviométrie, on se rapprocherait du millésime 2010 et concernant les températures élevées, on se rapprocherait du millésime 2011.

2012 est un millésime tout en fraîcheur, aux tanins fins, sur de beaux équilibres avec un très joli fruité. On retrouve un niveau d'alcool similaire à un millésime classique.

Nos vins sont certifiés Agriculture Biologique depuis le millésime 2010 (vignes en bio) et Vin Biologique depuis le millésime 2012 (vinification bio).

Date de création:	1998 - Produite uniquement dans les meilleurs millésimes.
Age moyen des vignes:	Environ 60 ans (1954-1968)
Cépages:	60% Grenache et 40% Mourvèdre
Caractéristique du sol:	Sol composé de sables sur les lieux-dit " La Guigasse" et "Pignan"
Rendement:	25 hl/ha
Vendanges:	Manuelles avec tris directement à la vigne. La vendange est ensuite transportée dans des boîtes de 300 kgs sous protection de neige carbonique. Derniers raisins récoltés sur le domaine. Début des vendanges les 9 et 10 octobre 2012
Vinification:	Eraflage puis co-fermentation en cuve tronconique bois. Macération préfermentaire à froid pendant 48h pour extraire un maximum des arômes du raisin. Enclenchement naturel de la fermentation alcoolique par les levures indigènes. Pigeages et délestages sont effectués durant toute la macération du raisin (37 jours).
Elevage:	En demi-muids (600L) pendant 18 mois.
Date de mise:	Le 5 mars 2014
Dégustation:	Ce vin présente une jolie robe rouge profonde de couleur encre de Chine, aux reflets noirs brillants. Le nez est puissant et élégant, sur des arômes de sous-bois, avec des arômes de figues confites cuites au four, associés avec des notes de réglisse et de Zan à la violette. La bouche est suave, distinguée, voluptueuse, sur des arômes de confiture de fraises, de mûres sauvages et de liqueur de cassis. On retrouve des notes épicées et subtiles de clous de girofle, piments d'Espelette et paprika doux. Ce vin présente une superbe longueur.
Accords:	<i>Cocotte de grives au genièvre - tartare de bécasses - ceps farcis aux abats de gibier - civet de chevreuil à la sauce cacao.</i>
Vieillessement:	> 20 ans



