

# le Clos du Caillou

## Les Safres Châteauneuf-du-Pape Blanc 2008



**Millésime 2008 : un millésime de terroir et de vigneron nécessitant patience et courage.**

Après un printemps compliqué, une forte pression mildiou engendré par une climatologie pluvieuse et une floraison perturbée sur l'ensemble de la région, l'établissement d'un été sec et venté a permis de récolter des raisins sains et équilibrés. La récolte sera de toute petite quantité. Les vins présentent un bel équilibre avec des arômes fruités raffinés, une acidité présente et des tanins soyeux. Ce millésime 2008 aura une connotation "nordiste".

**Ce vin est produit à partir d'un assemblage de 3 cépages :  
Le Grenache, la Clairette et la Roussanne provenant de terroirs de sables,  
sur les lieux-dits « Les Bédines et Pignan » commune de Courthézon.**

**Ces cépages blancs ont été récoltés le 2 et 9 septembre.**

**Les raisins cueillis à la main et triés à la vigne sont pressés par grappe entière.**

**Le pressurage pneumatique a été suivi d'un débouillage au froid, les moûts ont ensuite été mis en fûts âgés de 4 et 5 ans pour effectuer la fermentation alcoolique.**

**L'élevage a duré 9 mois.**

**Le vin est en bouteille depuis le 8 juin 2009.**

**Présentation : Uniquement en bouteille**

**Production : 2 400 bouteilles.**

**T° de service : 15°c**

**Dégustation : Le vin présente une superbe robe jaune coquille d'œuf à reflets brillant. On découvre un nez de pain beurré, avec des notes de bâton de réglisse, de pâte de coing, fruits confits avec quelques effluves de fleur de rose. Sa bouche est voluptueuse, gourmande, associant des arômes de pêche de vignes, de melon compoté. Une belle suavité se développe à l'ouverture finissant sur des notes de fleurs sauvages.**

***Accord.* Ce vin accompagnera avec bonheur un carpaccio de cigale de mer, des gambas de Rosas en croûte de sel et une fricassée de petits gris aux giroles nouvelles.**