

# Le Clos du Caillo

## LE BOUQUET DES GARRIGUES CÔTES-DU-RHÔNE

2024



**MILLÉSIME 2024** : Un Millésime exigeant mais prometteur

Le millésime 2024 est d'abord marqué par un hiver pluvieux, qui a permis à nos vignes de se constituer une réserve hydrique satisfaisante.

La succession de pluie, peu intense mais régulière au Printemps, nous a demandé des efforts considérables dans le vignoble pour lutter contre les maladies. L'été, aux chaleurs modérées, a permis à nos vignes de ne pas souffrir de sécheresse, ni de canicule, et de favoriser une maturation lente de nos raisins.

Les vendanges ont finalement été longues et complexes, ponctuées de pluies qui nous ont amenés à faire le choix de patienter parfois plusieurs jours afin de favoriser la maturité optimale des raisins.

Le millésime 2024, aux volumes plus confidentiels, révèle des vins à la fois équilibrés et concentrés, aux tannins soyeux et aux degrés maîtrisés.

Complexité, finesse, fraîcheur et vivacité sont les maîtres mots de ce millésime, rappelant le style et le potentiel de garde des années 90.

### VINIFICATION :

Vendanges manuelles avec tri à la vigne puis en cave.

Pressurage pneumatique en grappes entières. Débourageage à froid pendant toute une nuit à 10°C. Vinification en cuves inox thermorégulées.

Début des vendanges le 21 Août pour les viogniers, le 28 Août pour les grenaches blancs, le 6 Septembre pour les clairettes et le 19 Septembre pour les Bourboulencs.

### DÉGUSTATION :

Ce vin présente une robe claire et brillante aux reflets limpides.

Au nez, on distingue des notes d'agrumes, de pommes Granny Smith, et de fleurs blanches.

La bouche est à la fois ronde et fraîche. On y retrouve des arômes gourmands de citron jaune, de pamplemousse et de pêche blanche, associés à des notes de tilleuls et d'iode. La finale est salivante et persistante.

Élégant, ce vin blanc se dégustera dès l'apéritif, et pourra s'envisager tout au long d'un repas.

### ACCORDS :

Huîtres au cresson

Cervelle de Canuts

Daurade en croûte de sel

Fromage de chèvre frais à la ciboulette

Salade de melon à la menthe

Soupe de fraise au basilic



**CRÉATION DE LA CUVÉE :**  
Millésime 1978

**AGE MOYEN DES VIGNES :**  
45 ans

**ASSEMBLAGE :**  
50 % Grenache blanc  
20 % Clairette blanche  
15 % Viognier  
15 % Bourboulenc

**RENDEMENT :**  
31 hl/ha

**CARACTÉRISTIQUES DES SOLS :**  
Sols composés d'argile et de galets roulés



2025-2033



10-12°C