

# Le Clos du Caillou

## LE BOUQUET DES GARRIGUES - Côtes du Rhône



### 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:	1978 - Cuvée principale du domaine (30 ha)
Age moyen des vignes:	> 50 ans
Cépages:	85% Grenache, 10% Syrah, 5% Carignan Mourvèdre Cinsault
Caractéristique du sol:	Sol sablonneux composé de galets roulés, avec des argiles rouges en sous sol argileux, qui apporte gras et puissance, sur les lieux-dit "Coudoulet" et "Garrigues".
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 Début des vendanges le 11 octobre 2012
Vinification:	Eraflage puis vinification en cuve béton. Macération préfermentaire à froid pendant 48h pour extraire un maximum des arômes du raisin. Enclenchement naturel de la fermentation alcoolique par les levures indigènes. Remontage et délestage sont effectués durant toute la macération du raisin (30 jours).
Elevage:	Pendant 15 mois en foudres, agés d'une douzaine d'années
Date de mise:	vendredi 7 février 2014
Dégustation:	Ce vin présente une jolie robe rouge grenat, aux reflets brillants. Le nez est subtil, épicé, sur des notes de poivre rouge, associé à la confiture de prune et de cerise confite. La bouche est ronde, suave, onctueuse, sur des arômes de confiture de fraise, de framboise, et de prune quetsch associée à des notes de verveine citron et de bâton de réglisse.
Accords:	<i>Côtes de taureau au grill - filet mignon à l'ail confit - lapin à la moutarde - fricassé d'épeautre aux girolles.</i>
Vieillessement:	Environ 5 à 8 ans