

le Caillo

LE **CAILLOU**
CÔTES-DU-RHÔNE

2021



MILLÉSIME 2021 : Un millésime de vigneron, exigeant et prometteur, aux degrés alcooliques modérés.

C'est un millésime atypique, marqué par des événements climatiques qui ont demandé de nombreux ajustements. Suite à un hiver très doux, le printemps a commencé avec un épisode de gel dans la nuit du 7 au 8 Avril emportant les jeunes bourgeons et ralentissant le cycle végétatif de la vigne. La saison est restée fraîche puis a laissé place à un été marqué par des épisodes de chaleur ainsi que quelques précipitations dont une belle pluie début août, ce qui a épargné le vignoble du stress hydrique. Finalement, les nuits fraîches de l'été couplées au gel de printemps ont créé un rendement hétérogène entre les parcelles mais dont l'état sanitaire est resté intact.

À l'automne, les vendanges ont toutefois été ralenties par d'importants épisodes orageux qui nous ont amené à modifier nos pratiques et faire des choix décisifs pour répondre aux exigences d'un millésime très éprouvant. En résultent des vins frais et appréciables sur la jeunesse qui font de 2021 un millésime rappelant ceux des années 90, et au bon potentiel de garde.

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 entre 16 et 18 degrés.
Début des vendanges le 13 Septembre pour les Grenache et les Cinsault.

ÉLEVAGE : En cuve inox pendant 4 mois.

DÉGUSTATION :

La robe est limpide et présente une belle couleur rose intense poudré.
Le nez est délicat et acidulé, on retrouve de senteurs d'agrumes, de fleurs et de bonbon anglais.
La bouche est onctueuse avec des arômes de roses, de litchi et pamplemousse frais associés à de la grenade.
C'est un vin vif, frais, éclatant, présentant une belle structure de bouche, mêlant la richesse du Grenache à la fraîcheur du Cinsault.
Un Rosé frais et complexe à la fois.

ACCORDS :

Tatin de tomates cerises
Petits farcis provençaux
Seiches à la plancha
Crevettes marinées à la sauce soja et aux sésames
Sushis Daurade Avocat

AGE MOYEN DES VIGNES :
25 ans

ASSEMBLAGE :
85% Grenache
15% Cinsault

RENDEMENT :
36 hl/ha

CARACTÉRISTIQUES DES SOLS :
Sols composés de sables et de sables.



2022-2024



9-12°C