

le Caillou

LE **CAILLOU**
CÔTES-DU-RHÔNE

2022



MILLÉSIME 2022 : Un millésime séduisant et prometteur.

Une année exceptionnelle en tout point : d'abord par l'exceptionnelle sécheresse qui caractérise cette année, avec seulement 100mm d'eau de Janvier à Août. Ensuite, exceptionnelle par l'épisode de grêle qui s'est produit le 14 Août sur Châteauneuf-du-Pape (le Clos du Caillou se situant en bordure de la zone touchée, le vignoble a été plutôt bien épargné). Exceptionnelle ensuite par la capacité de résistance de la vigne, qui malgré ces conditions extrêmes, a su une nouvelle fois nous surprendre en produisant des raisins d'une grande qualité.

Les pluies tardives du 15 Août ont été salvatrices et ont permis de débloquent les maturités favorisant l'équilibre des jus et atténuant le côté solaire.

Un millésime complexe dans la prise de décisions, qui nous emmena à prendre des risques et de faire le choix d'attendre.

Si l'année a été chaude, les vins présentent un très bel équilibre, des tannins assez présents sans être dominants, une belle concentration. Ce Millésime nous rappelle l'équilibre et la profondeur du Millésime 2015.

VINIFICATION :

Vendanges manuelles avec tri à la vigne puis en cave.

Pressurage pneumatique en grappes entières. Débourbage à froid pendant toute une nuit à 10°C. Vinification entre 16 et 18 degrés.

ÉLEVAGE : En cuve inox pendant 4 mois.

DÉGUSTATION :

La robe est limpide et éclatante évoluant sur des nuances saumonées.

Le nez est intense et acidulé avec des parfums délicats de pivoine et de rose associés à des senteurs telles que la fraise ou le bonbon arlequin.

La bouche est suave tout en ayant une finale avec une jolie tension sur des arômes d'agrumes frais et de fruits rouges.

Un vin friand et sophistiqué à la fois.

Le Caillou Rosé présente une belle structure de bouche, une texture onctueuse, des arômes friands qui permettent de le déguster tout au long de l'année, aussi bien en été sur des mets légers que sur des plats plus riches en hiver.

Un véritable Rosé de gastronomie qui saura ravir tous les amateurs de gourmandise et de finesse.

ACCORDS :

Lasagnes aux légumes du Soleil

Petits farcis Provençaux

Carpaccio de Saint Jacques

Crevettes sautées au Satay



AGE MOYEN DES VIGNES :
25 ans

ASSEMBLAGE :
80% Grenache
20% Cinsault

RENDEMENT :
37 hl/ha

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



2023-2025



9-12°C