

# Le Caillou

LE **CAILLOU**  
CÔTES-DU-RHÔNE

2017



**MILLÉSIME 2017:** Une récolte exceptionnellement précoce et confidentielle.

Le Millésime 2017 a engendré des records climatiques qui se sont traduits tout d'abord par une récolte particulièrement précoce avec un début des vendanges au 18 août pour nos cépages blancs. C'est également l'une des plus petites récoltes de ces quarante dernières années, avec des rendements moyens de 17 hl/ha, dû à un important phénomène de coulure conjugué à un déficit hydrique tout au long de l'année. Malgré ces conditions climatiques extrêmes, nos vieilles vignes ont étonnamment bien réagi et n'ont pas tant souffert, permettant de produire des vins équilibrés, aux tannins soyeux et avec une très belle définition du fruit.

*Tout au long de leurs expériences de vignerons, Sylvie Vacheron et Bruno Gaspard ont dégusté, comparé, analysé des vins en compagnie d'amis vignerons, avec lesquels ils ont choisi de collaborer pour leur philosophie de travail et leur éthique.*

*La cuvée, Le Caillou Côtes-du-Rhône rosé 2017, est issue pour la première année de ces échanges, donnant aujourd'hui naissance à des vins d'une grande qualité, toujours dans la recherche de vins typiques de nos terroirs.*

#### **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.

**DATE DE MISE EN BOUTEILLE :** Le 23 Janvier 2018.

#### **DÉGUSTATION :**

Ce vin présente une robe élégante d'un rosé incarnadin aux reflets nacarat. On retrouve un nez intense sur des notes florales associées à la fleur d'orange et à la frangipane.

La bouche est onctueuse présentant une belle fraîcheur et une belle minéralité dominée par des arômes de mûre sauvage et myrtille du Ventoux.

#### **ACCORDS :**

Sushi Unagi (à l'Anguille fumée)- Salade Thaï au bœuf mariné, larme du tigre  
- Cordon bleu au veau et fromage de l'Aubrac.

#### **AGE MOYEN DES VIGNES :**

25 ans

#### **ASSEMBLAGE :**

40% Grenache  
25% Syrah  
35% Cunoise

#### **RENDEMENT :**

19hl/ha

#### **CARACTÉRISTIQUES DES SOLS :**

Sols composés de safres et de sables.



2018-2022



9-11°C