

# Le Clos du Caillou

## LE CAILLOU - Côtes du Rhône



### Rouge 2014

#### Millésime 2014

**Un millésime de terroir et de vigneron.**

Ce millésime 2014 est sur la continuité du millésime 2013, offrant des vins sur de belles fraîcheurs.

Ce millésime a débuté par un hiver doux et pluvieux, ce qui a permis aux réserves hydriques de se reconstituer, suivi par un printemps chaud et sec ( 1°C de plus que la moyenne). Tous les paramètres ont donc été réunis pour laisser prétendre à des vendanges précoces, au potentiel de production supérieur à une récolte normale.

En raison d'un été ponctué de pluies, de nuits fraîches et d'un ensoleillement inférieur aux moyennes de saison, en quelques semaines le millésime a perdu sa précocité pour devenir l'un des plus tardifs. Les pluies survenues en fin de vendanges, nous ont demandé une certaine vigilance sur le tri des raisins, amputant ainsi les rendements présagés.

Ce millésime 2014, se caractérise donc par des vins fruités, équilibrés, moins alcoolisés que la moyenne (-1%vol), sur des bouches amples, rondes aux tanins fins et bien incorporés. Les blancs montrent de belles acidités, offrant des vins sur de belles tensions. 2014 laisse présager un bon potentiel de vieillissement pour ceux qui auront la patience de les conserver suffisamment longtemps.

2014 » Quand le grenache pinote ! »



---

Date de création de la cuvée:	1978
Age moyen des vignes:	63 ans
Cépages:	85% Grenache, 10% Syrah, 5% Mourvedre-Counoise
Caractéristique du sol:	Sol composé de sables, conférant finesse et élégance.
Rendement:	28 hl/ha
Vendanges:	Manuelles avec tri 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 septembre pour la syrah et le 22 septembre 2014 pour le grenache.
Vinification:	Eraflage puis fermentation en cuve béton. Macération préfermentaire à froid pendant 48h pour extraire de façon optimale les arômes du raisin. Enclenchement naturel de la fermentation alcoolique par les levures indigènes. Remontages et délestages sont effectués durant toute la macération du raisin (24-30 jours).
Elevage:	En cuve béton
Date de mise:	Le 20 mars 2015
Dégustation:	Ce vin présente une jolie robe rouge carminé. On retrouve au nez des arômes de framboise et de fraise, associés à des notes de truffe noire. La bouche est élégante, fine et souple, sur des arômes de fraise, associés à la crème de réglisse.
Accords:	<i>Grillades de saucisses de Toulouse - Pluma de porc Iberique - andouillettes grillées.</i>
Vieillessement:	A boire sur la jeunesse du fruit.