

le Caillou

LE **CAILLOU**
CÔTES-DU-RHÔNE

2018



MILLÉSIME 2018 : Un Millésime surprenant, et rare !

Le Millésime 2018 est un Millésime qui restera exceptionnel à bien des égards dans la mémoire des vignerons de la région.

En effet, après une sortie importante de grappes, tout laissait à penser que le Millésime serait généreux. C'était sans compter sur un Printemps qui s'est révélé extrêmement pluvieux avec plus de 300 mm sur les mois d'Avril et de Mai. Privé de Mistral, l'atmosphère était humide et chaude, conditions idéales au développement du Mildiou. « Du jamais vu » pour les anciens.

Cette période a demandé beaucoup d'énergie, surtout pour notre vignoble conduit en Agriculture Biologique.

Fort heureusement, l'été s'est révélé chaud et sec, offrant un très bon état sanitaire, permettant de récolter des raisins d'excellente qualité.

Marqués par de faibles rendements (17 à 20 hl/ha), les vins sont dotés d'une grande élégance, de tannins soyeux et d'un équilibre remarquable. Un Millésime séduisant, en petites quantités !

Tout au long de leurs expériences de vignerons, Sylvie Vacheron et Bruno Gaspard avec l'aide de la nouvelle génération, 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 rouge 2018 est issue pour la deuxième 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.

Eraflage à 80% (20% en grappes entières) puis fermentation en cuves béton et en cuves inox par les levures indigènes.

ÉLEVAGE : En cuves béton pendant 2 mois.

DATE DE MISE EN BOUTEILLE : Le 11 février 2019.

DÉGUSTATION :

Ce vin présente une jolie robe profonde de couleur Pourpre aux reflets Rubis. On découvre un nez délicat de fruits rouges, mûres, groseille, cerise des Pyrénées. La bouche est onctueuse, dynamique avec de jolis tanins accompagnés d'arômes de confiture de cerises et de cassis.

Belle fraîcheur.

ACCORDS :

Andouillettes grillées - Aubergine farcie - Jambon persillé.



AGE MOYEN DES VIGNES :

Plus de 60 ans

ASSEMBLAGE :

85% Grenache

15% Autres

RENDEMENT :

19hl/ha

CARACTÉRISTIQUES DES SOLS :

Sols sablonneux.



2019-2024



16-17°C