le Clos du Caillou

ESPRIT **NATURE**

CÔTES-DU-RHÔNE (Vin sans sulfite ajouté) 2020

MILLÉSIME 2020 : Un millésime tout en équilibre, alliant fraicheur et élégance.

Ce millésime est placé sous le signe de la précocité. En effet, les vignes ont accumulé des réserves importantes en eau avec plus de 400 mm en automne et en hiver. De plus, les températures hivernales et printanières furent assez douces entrainant des débourrements rapides (2 semaines d'avance). L'été quant à lui fut relativement équilibré, ce qui a permis à la vigne de maintenir de bonnes acidités.

Les premiers coups de sécateurs ont été donnés dès le 1er Septembre pour nos syrahs tandis que les grenaches ont été récolté le 7 Septembre. Nous avons eu quelques pluies (40 mm) le 20 septembre qui ont permis de débloquer les maturités des mourvèdres et permis de récolter début Octobre à des pics aromatiques importants. Des maturités inégales qui nous ont poussé à faire le choix de vendanges très étalées. Un millésime qui offre une grande complexité lorsque les différents cépages sont associés.

Les rouges offrent beaucoup d'élégance et de souplesse qui les rend particulièrement aptes à être appréciés dans leur jeunesse, sans pour autant altérer leur potentiel de garde.

VINIFICATION :

Vendanges manuelles avec tri à la vigne puis en cave.
Vinification en grappes entières sans ajout de sulfite et sous protection de gaz carbonique pendant 15 jours par les levures indigènes.
Début des vendanges le 7 Septembre.

ÉLEVAGE : En cuves inox pendant 4 mois.

DÉGUSTATION :

Robe rouge pourpre, aux reflets violines profond.

Le nez est très intense avec des arômes floraux comme la fleur d'acacia, fleur de sureau et de pétales de roses séchées associé à des fruits noirs de cerises, prunes et une touche de crème anglaise vient compléter l'aromatique.

La bouche est onctueuse, dominée par des notes de réglisse et de zan typique du grenache. On retrouve également la fève torréfiée avec des tanins soyeux. C'est un vin très puissant aromatiquement sans être exubérant. Un vrai vin de partage.

CRÉATION DE LA CUVÉE :
Millésime 2011

AGE MOYEN DES VIGNES :
25-30 ans

ASSEMBLAGE :
95 % Grenache
5 % Syrah

RENDEMENT :
29 hl/ha

CARACTÉRISTIQUES DES SOLS :
Sols sablonneux composés de galets roulés.

ACCORDS :

Caillettes – Terrines de museau de sanglier – Andouillettes grillées – Aubergines à la provençale - Tapas

2021-2028

14-16°c

LE CLOS DU CAILLOU – 1600 Chemin Saint Dominique – 84350 COURTHEZON
Tel : 04.90.70.73.05 mail : closducaillou@wanadoo.fr – www.closducaillou.com