

Le Clos du Caillou

LE **NATURE**
CÔTES-DU-RHÔNE (Vin sans sulfite ajouté)

2018



MILLESIME 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 !

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.

Début des vendanges le 16 Septembre pour la Syrah et les 17 et 24 Septembre pour le Grenache.

ÉLEVAGE : En cuves inox.

DATE DE MISE EN BOUTEILLE : Le 18 Janvier 2019.

DÉGUSTATION :

Ce vin présente une jolie robe de couleur rouge Grenat aux reflets Passelours. On retrouve au nez des arômes de prune noire, de cerise burlat et de framboises des bois écrasées.

La bouche est suave, onctueuse avec une belle sucrosité, sur des arômes doux de confiture de myrtille accompagnée par des notes de poivre de Sichuan et de poivre blanc. Très bel éclat et belle longueur.

ACCORDS :

Ventrèche de thon grillée à la plancha - Jambon persillé et fromage de tête - Sushi à l'anguille fumée.



CRÉATION DE LA CUVÉE :
Millésime 2011

AGE MOYEN DES VIGNES :
25-30 ans

ASSEMBLAGE :
70% Grenache
30% Syrah

RENDEMENT :
19hl/ha

CARACTÉRISTIQUES DES SOLS :
Sols sablonneux composés de galets roulés. Sélection des raisins les plus sains de nos parcelles.



2019-2026



16°C