

Le Clos du Caillo

NATURE CÔTES DU RHÔNE

2016



MILLÉSIME 2016 : Un grand millésime de garde.

Le millésime 2016 a bénéficié de conditions climatiques vraiment exceptionnelles, nous permettant ainsi de récolter chaque parcelle à maturité optimale.

Faisant suite à un hiver doux et un printemps frais, l'été a été chaud et sec. On a pu, en revanche, observer de très belles amplitudes thermiques entre le jour et la nuit, favorisant ainsi la synthèse des polyphénols.

Les vendanges ont débuté le 31 Août avec les blancs et le 7 Septembre avec les rouges, pour une durée de 3 semaines.

Cependant, la sécheresse de l'été a entraîné une diminution de la taille des baies, engendrant de faibles rendements mais avec une qualité en jus remarquable.

Les rouges arborent des robes denses et sombres avec des niveaux d'anthocyanes très élevés et de très belles structures tanniques laissant présager un potentiel de garde exceptionnel.



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.

Macération de 18 jours.

Début des vendanges le 10 Septembre pour la Syrah et le 22 Septembre pour la Cunoise et le Grenache.

ÉLEVAGE : En cuves inox.

DATE DE MISE EN BOUTEILLE : Le 18 Janvier 2017.

DÉGUSTATION :

Ce vin présente une jolie robe rouge grenat aux reflets pourpres.

Le nez est dominé par des notes de confitures de fruits rouges sauvages.

On retrouve en bouche une très belle onctuosité sur des arômes de confitures de myrte et de mûres sauvages, associés à la tarte de cerise noire.

ACCORDS :

Côtes de bœuf - Gnocchi aux truffes - Assiette de charcuterie Corse et figatelli au feu de bois.

CRÉATION DE LA CUVÉE :
Millésime 2011

AGE MOYEN DES VIGNES :
16 ans

ASSEMBLAGE :
40% Cunoise
55% Syrah
5% Grenache

RENDEMENT :
35hl/ha

CARACTÉRISTIQUES DES SOLS :
Sols sablonneux composés de galets roulés.



2017-2021



16°C