

Le Clos du Caillou

LA RÉSERVE CÔTES-DU-RHÔNE

2016



MILLÉSIME 2016 : Un Grand Millésime de garde.

Le Millésime 2016 se caractérise par d'excellentes conditions climatiques, qui nous ont permis de vendanger des raisins remarquablement sains et à maturité optimale.

Marquées par un faible rendement en jus, les baies ont produit des vins concentrés avec beaucoup d'anthocyanes, de la profondeur, de la complexité, de l'intensité et une très belle acidité. Pour les plus patients, la structure puissante va permettre d'envisager de longues gardes.

Grande année qui nous rappelle le fabuleux millésime 1990 !



VINIFICATION :

Vendanges manuelles avec tri à la vigne puis en cave.

Eraflage à 100%, puis co-fermentation en cuves béton par les levures indigènes. Remontages, pigeages manuels et délestages sont effectués durant toute la macération du raisin (de 40 jours).

Début des vendanges le 15 Septembre.

ÉLEVAGE : 90% en demi-muids (600L) (30% de 1 vin et 70% de 7 vins) et 10% en amphore.

DATE DE MISE EN BOUTEILLE : Le 21 février 2018.

DÉGUSTATION :

Ce vin présente une jolie couleur rouge carmin aux reflets rouge de falun. On retrouve au nez des arômes de fraise écrasée, mara des bois avec des notes de gousse de vanille de Madagascar.

La bouche est dominée par une superbe trame tanique avec une belle fraîcheur où l'on découvre une explosion aromatique de fruits noirs écrasés associée aux épices douces.

ACCORDS :

Canard à l'orange - Tajine d'agneau à l'abricot - Pintade aux quetsches.

CRÉATION DE LA CUVÉE:

Millésime 1998

AGE MOYEN DES VIGNES :

Grenache : 68 ans

Mourvèdre : 16 ans

ASSEMBLAGE :

75% Grenache

25% Mourvèdre

RENDEMENT :

25 hl/ha

CARACTÉRISTIQUES DES SOLS :

Sol sablonneux situé à l'intérieur du « Clos ». Terroir très proche du lieu-dit « Guigasse », parcelles qui composent la cuvée La Réserve Châteauneuf-du-Pape.



2018-2031



16-17°C

JEB DUNNUCK

« Quel vin, ! Wow »



RobertParker.com

95/100

(92-94)/100