

le Caillo

LE TRADITION CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

2019



MILLÉSIME 2019 : Un millésime légendaire aux équilibres rares.

Le millésime 2019 restera dans les mémoires des vignerons de Châteauneuf-du-Pape comme l'un des millésimes du siècle.

Un automne extrêmement pluvieux a permis aux vignes d'assurer des réserves hydriques importantes afin d'affronter une année 2019 chaude et sèche, parfois même caniculaire. Ces conditions sèches ont permis à notre vignoble un état sanitaire exceptionnel et qui nous ont donné la chance de pouvoir attendre pour atteindre des maturités parfaites.

Après un épisode caniculaire fin juin, des nuits fraîches ont commencé à apparaître à la mi-juillet et se prolongeant jusqu'aux vendanges. Ces nuits fraîches ont apporté une structure tannique importante et ont permis de maintenir les acidités plus longtemps avec des pH bien plus bas qu'à la normale. Puissance, générosité, trame tannique, fraîcheur, tout y est.

VINIFICATION :

Vendanges manuelles avec tri à la vigne puis en cave.

Eraflage à 100%, puis fermentation en cuves béton par les levures indigènes.

Pigeages manuels et délestages sont effectués durant toute la macération du raisin.

ELEVAGE : En foudres et en demi-muids, pendant 14 mois.

DÉGUSTATION :

Le vin présente une élégante robe rouge soutenue aux reflets brillants.

Le nez, joliment épicé, dévoile des notes florales de jasmin, de violettes sauvages, et des notes fruitées de prune, fraises des bois et arbousier.

La bouche est marquée par des saveurs fruitées de figues et de dates, associées au réglisse. Avec sa complexité sur les épices de garrigues, il sera un accord idéal de vos repas.

ACCORDS :

Epaule d'agneau confite aux dates

Effiloché de pintade au foie gras et au chou

Râble de lapin sauce fève de tonka

Lapin au miel et aux épices



AGE MOYEN DES VIGNES :
40 ans

ASSEMBLAGE :
70% Grenache
15% Mourvèdre
15% Syrah

RENDEMENT :
19hl/ha

CARACTÉRISTIQUES DES SOLS :
Sols composés de sables et de safres (sables compactés).



2021-2036



16-17°C