

le Caillo

LE **CAILLOU**
CÔTES-DU-RHÔNE

2019



MILLÉSIME 2019 : Millésime de grande garde, aux conditions sanitaires exceptionnelles !

Le Millésime 2019 se caractérise d'abord par la canicule et la sécheresse qui ont marqué le printemps et l'été, avec notamment une semaine de canicule fin Juin (températures oscillant autour de plus de 40°C). Le déficit hydrique a fortement impacté le poids des baies qui sont restées petites, et concentrées. L'état sanitaire a alors été excellent, ne nécessitant quasiment aucun tri au vignoble lors des vendanges. Nous avons donc récolté des raisins très qualitatifs mais avec un rendement en jus très faible.

Nos blancs sont magnifiques : ils présentent une bouche ample et de belle longueur, avec des équilibres remarquables et des PH surprenants. Les rouges ont demandé des macérations assez longues offrant des vins structurés au grand potentiel de garde.

Tout au long de leurs expériences de vignerons, Sylvie Vacheron et Bruno Gaspard avec l'aide de la nouvelle génération, ont dégusté, comparé, analysé des vins en compagnie d'amis vignerons, avec lesquels ils ont choisi de collaborer pour leur philosophie de travail et leur éthique.

La cuvée, Le Caillo Côtes-du-Rhône rouge 2019 est issue pour la troisième année de ces échanges, continuant de donner naissance à des vins d'une grande qualité, toujours dans la recherche de vins typiques de nos terroirs.

VINIFICATION :

Vendanges manuelles avec tri à la vigne puis en cave.
Eraflage à 80% (20% en grappes entières) puis fermentation en cuves béton et en cuves inox par les levures indigènes.

ÉLEVAGE : En cuves béton pendant 2 mois.

DATE DE MISE EN BOUTEILLE : Le 26 Février 2020.

DÉGUSTATION :

Ce vin présente une très jolie robe rouge aux reflets rouge Burla et Violine. On retrouve un nez sur des arômes de cerises à la crème et compote de cerises noires des Pyrénées. La bouche est gourmande, gouleyante avec une explosion de fruits rouges, framboise, fraise et cerise à la réglisse, le tout accompagné par des notes de sirop d'anis et de poivre blanc.
Joli vin de gourmandise.

ACCORDS :

Jambon Pata Negra - Boudin catalan au grill - Travers de porc au caramel
Pastrami de Bœuf.



AGE MOYEN DES VIGNES :

Plus de 60 ans

ASSEMBLAGE :

80% Grenache
20% Syrah - Mourvèdre- Cinsault

RENDEMENT :

20 hl/ha

CARACTÉRISTIQUES DES SOLS :

Sols sablonneux.

