

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 Côte-du-Rhône rosé 2019 est issue pour la troisième année de ces échanges, donnant aujourd'hui 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.
Pressurage pneumatique en grappes entières. Débourage à froid pendant toute une nuit à 10°C. Vinification en cuves inox thermorégulées.

DATE DE MISE EN BOUTEILLE : Le 23 Janvier 2020.

DÉGUSTATION :

Ce vin présente une magnifique robe translucide avec des nuances de pétales de Rose. Le nez est très expressif sur des arômes de fruits rouges et de fraise. Un nez qui nous rappelle les bonbons de notre jeunesse et les petits citrons confits. Très jolie bouche, onctueuse et soyeuse où l'on retrouve des arômes de crème de fruits des bois, tout cela soutenu par une belle dynamique. Le rosé de l'année.

ACCORDS :

Assiette de sushis et de sashimis - Barbecue de poissons en plein été - Dégustation de fromages crémeux.



AGE MOYEN DES VIGNES :
25 ans

ASSEMBLAGE :
70% Grenache
30% Cinsault- Syrah- Mourvèdre

RENDEMENT :
30hl/ha

CARACTÉRISTIQUES DES SOLS :
Sols composés de safres et de sables.



2020-2024



9-11°C