BOUQUET DES GARRIGUES 2017 ROUGE

CLOS DU CAILLOU

Vignobles de France Régions viticoles Vallée du Rhône

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 profondeur, complexité, intensité dotés d'une belle acidité.

- Grenache 85%
- Syrah 10%
- Carignan et Mourvèdre 5%

Accords mets et vins

Se dégustera avec un poulet thaï au gingembre et aux légumes frits, ou encore avec un gigot d'agneau cuit au grill accompagné d'une ratatouille; ou bien une poêlée de cèpes.

Détails

Effervescent : non
Degrès : 15 %
Viticulture : Biologique
Primeur : non
Bio : oui
Contenance : 0,75 L
Cépages : Grenache
Région : Vallée du Rhône
Packaging : carton de 6
Appellation : AOC Côtes du Rhône
Couleur : Rouge
Millesime : 2017
Domaine : Clos du Caillou

Dégustation

Robe : Rouge
Nez : Élégant sur des arômes d'épices douces, de badiane, poivre de sishuan
Bouche : Gourmand, sur fruits rouges des bois, cassis accompagnés d'épices douces et de tanins ronds.
Garde : 10 ans
Température de service : 16 - 17°

Caractéristiques

Terroir : Sols sablonneux de galets
Cépage : 85% Grenache, 10% Syrah et 5% de Carignan et Mourvèdre
Vendange : Manuelles
Viticulture : Biologique
Vinification : Eraflage puis fermentation en cuve béton avec levures indigènes et remontages
Elevage : 14 mois en foudre

HISTOIRE DU DOMAINE

En 1955, Paul Pouizin, vigneron sur la commune de Visan, décide d'acheter un domaine pour installer son fils, Claude, alors âgé de 20 ans.Soucieux de développer la commercialisation et de continuer à faire évoluer le domaine, Claude Pouizin se lance dans la production de ses premières bouteilles en 1970. Sa femme, Colette s'initie au commerce et développe ce travail avec rigueur et humilité. Pendant 26 ans, Colette développera les marchés en France mais surtout la vente au caveau de dégustation, désireuse de recevoir et de faire découvrir aux autres la magie des lieux du Clos du Caillou. En 1996, c'est Sylvie, la fille cadette de Claude, qui continuera le travail mis en place. Résidant alors à Sancerre avec son jeune mari Jean-Denis Vacheron, fils de Jean-Louis et Marie-Claire Vacheron, vignerons à Sancerre, le couple quitte les terres Sancerroises, pour un challenge de taille : reprendre le Clos du Caillou et produire de grands vins.

Plaisirs du vin
La Rochelle