



*Le Clos du Caillou*

## Le Caillou – Cotes du Rhone

### Bílé 2016

Směs vytvořena v roce 2006

<b>Odrůdy</b>	40% Grenach Blanc, 30% Clairete Rosé, 30% Bourboulenc
<b>Typ půdy</b>	Písčité s kamennými valouny s hlinito jílovým podložím v oblasti „Les Garrigues“
<b>Výnos</b>	40 hl/ha
<b>Stáří vinic</b>	40-50 let
<b>Sklizení</b>	Ruční sběr a pečlivý výběr plně vyzrálých hroznů již ve vinici
<b>Vinifikace</b>	Pomalé lisování celých hroznů v pneumatickém lisu po dobu 4 hodin pro jemnou extrakci. Odstátí a sedimentace při nízké teplotě (10°C) přes noc. Kvašení v nerezových tancích
<b>Zrání</b>	Láhvováno v 19. ledna 2017
<b>Potenciál k uložení</b>	2017-2020
<b>Barva</b>	Atraktivní barva bílého zlata s nazelenalými odlesky
<b>Aroma</b>	Vůně květinová s tóny mandloňových květů
<b>Chuť</b>	Chuť je svěží a nádherně čerstvá s příchutí bergamotu, bílých broskví a hrušky. Nádherně svěží a vytrvalá chuť
<b>Podávání</b>	Ústřice, gratinované ústřice, různé úpravy škeblí a mušlí např. s česnekovou omáčkou, nebo špagety s mušlemi.