



Le Clos du Caillou

Le Caillou – Cotes du Rhone

Rosé 2016

Směs vytvořena v roce 1985

Odrůdy	85% Counoise, 15% Mourvèdre
Typ půdy	Písčité s pískovcovými kameny uvnitř území „Le Clos“
Výnos	35 hl/ha
Stáří vinic	15 let
Skizeň	Ruční sběr a pečlivý výběr plně vyzrálých hroznů již ve vinici
Vinifikace	Pomalé lisování celých hroznů v pneumatickém lisu. Odstátí a sedimentace při nízké teplotě (10°C) přes noc. Kvašení v nerezových tancích
Zrání	Lahvováno 20. ledna 2017
Potenciál k uložení	2017-2021
Barva	Nádherná barva broskvové slupky s jiskřivými odlesky
Aroma	Vůně s elegantními tóny čerstvého ovoce, hlavně banánů, divoké guave a čerstvého manga
Chuť	Chuť je svěží a nádherně čerstvá s příchutí červeného ovoce spojeného s chutí broskví pošírovaných ve víně.
Podávání	Filet z kachních prsou na grilu, kořeněná pečená žebírka, salát Cesar
	9-11°C.