



le Clos du Caillou

Le Caillou – Cotes du Rhone

Červené

Ročník 2016

Směs vytvořena v roce 1978

odrůdy	90% Grenache, 10% Syrah, Mourvèdre a Counoise
Typ půdy	Písčité půdy
Výnos	34 hl/ha
Stáří vinic	Přes 60 let
Skizeň	Ruční sběr a pečlivý výběr plně vyzrálých hroznů již ve vinici
Vinifikace	V betonových tancích. Po odstopkování 48 hodin studená macerace k lepší extrakci aromat z hroznů. Kvašení výhradním použitím přírodních „divokých“ kvasinek. Během kvašení dochází denně k promíchávání a přečerpávání vína pro dokonalou maceraci. Celý proces kvašení a macerace trvá 18-38 dnů.
Zrání	V betonových tancích po dobu 2 měsíců, lahováno 18. ledna 2017
Potenciál k uložení	2017-2022
Barva	Nádherná karmínová barva s temně purpurovými odlesky
Aroma	Ve vůni patrné tóny likéru z červeného ovoce, tóny jahod a lesních malin.
Chuť	Chuť je plná a jemná s tóny jahodového kompotu s postupným nástupem zralých švestek a vyzrálých třešní
Podávání	Pečené vepřové klobásky, grilované kuře s bramborami