

CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

La Réserve
AOC CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE
Red 2018

LE CLOS DU CAILLOU

1600 CHEMIN SAINT DOMINIQUE
84350 COURTHEZON

tel : +33 (0)4 90 70 73 05
fax : +33 (0)4 90 70 76 47

mail : closducaillou@wanadoo.fr
site : <http://www.closducaillou.com>

Contact : VACHERON SYLVIE



VITICULTURE



Biodynamic / Organic (France certified)

SOILS

Sand / Marl (100%)

GRAPE VARIETIES

Grenache noir (50%)

Mourvèdre (50%)

WINEMAKING PROCESS

Truncated tank (100%)

Cold maceration
Fermentation To C : 25°
Maceration : 35 days

AGEING

½ Muid (88% - 14 month) jarre en terre cuite (12% - 14 month)

TASTING NOTES

DÉGUSTATION :

Ce vin présente une jolie robe rouge sang aux reflets rouge de Falun. Le nez est complexe, sur des arômes de cerise, de liqueur de prunes noires, de quetsche et de laurier sauvage. La bouche est magnifique, onctueuse et fraîche. On y retrouve des arômes de cerise noire et de mûre sauvage, le tout soutenu par des épices douces. Très belle longueur.

ACCORDS :

Pâté en croûte Richelieu – Canard à l'orange – Joue de bœuf confite – Dinde aux marrons.



Fédération des Syndicats de Producteurs de Châteauneuf-du-Pape
BP 12 - 25 avenue Général de Gaulle - 84231 Châteauneuf-du-Pape Cedex
www.chateauneuf.com - www.vinadea.com

17/03/2021

The alcohol abuse is dangerous for health, consume in moderation

