

Place
aux VINS



CÔTES DU RHÔNE

DOMAINE LE CLOS DU CAILLOU CHÂTEAUNEUF DU PAPE LES SAFRES



Cépages :

- Grenache 95%
- Mourvèdre, Syrah et Cinsault 5%



Vinification :

La vinification s'est effectuée en cuve béton avec une macération de 28 jours. Un élevage en foudres (10 et 12 ans d'âge) s'est déroulé sur 17 mois.



Terroir :

Issue de plusieurs parcelles de Grenache situées autour du domaine au lieu-dit « Les Bédines », sur un

terroir composé de sables et de safres.



Dégustation :

Ce vin présente une jolie couleur rouge garance aux reflets violines. On retrouve un magnifique nez gourmand aux saveurs de lilas sauvages avec des notes de parterre de fleurs et de roses fanées. La bouche est magnifique avec une belle suavité, une belle finesse de tanins où l'on retrouve des arômes de liqueur de réglisse et de compote de

pêches/cerises.

Un vin de grand plaisir.



Accords mets / vin :

Tourte de pigeons ramiers -

Ballotine de chevreuil aux
airelles.