



JAKOBSSON & SÖDERSTRÖM
VINHANDEL

Bouquet des Garrigues 2014

PRODUCENT:	Le Clos du Caillou	DRUVA:	85% Grenache, 10% Syrah, 5% Carignan/Mourvèdre
HEMSIDA:	www.closducaillou.com	ALKOHOL:	14 %
OMRÅDE:	AOC Rhône, Frankrike	SOCKER:	
JORDBRUK:	Ekologiskt	SYRA:	
FÖRSLUTNING:	Naturkork		

OM VINET

DOFT:	Magnifika aromer, mineraliska toner som följs av röda bär.
SMAK:	Elegant eftersmak samt tydlig fräschör av röda bär och Morellokörbär.
VINIFIERING:	Musten jäser, med hjälp av naturlig jäst, på cementtankar i ca en månad.
LAGRING:	Vinet har lagrats 15 månader på stora fat så kallade foudre. Karakteristiskt för 2014 är fruktiga viner med god balans, rik smak, balanserade tanniner. God lagringspotential. Robert Parkers poäng: 89/100.



OM PRODUCENTEN

Le Clos du Caillou 9 hektar vingårdar i appellationen Châteauneuf-du-Pape är planterade med blå och gröna druvor. Familjen producerar också Côtes du Rhône från byar lite utanför Châteauneuf-du-Pape. Deras terroir varierar från sand till kalksten och steniga jordar. Den genomsnittliga åldern för vinstockarna är över 40 år. En del av vinstockarna är över hundra år gamla.