



JAKOBSSON & SÖDERSTRÖM
VINHANDEL

Bouquet des Garrigues 2016

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:	Komplex och kryddig av peppar och lavendel med toner av tobak.
SMAK:	Saftig och fyllig med röda körsbär och earl Grey, elegant med silkiga tanniner.
VINIFIERING:	Musten jäser, med hjälp av naturlig jäst, på cementtankar i ca en månad.
LAGRING:	Vinet har lagrats 14 månader på stora fat så kallade foudre.

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.

