



JAKOBSSON & SÖDERSTRÖM
VINHANDEL

Le Bouquet des Garrigues 2017

PRODUCENT:	Le Clos du Caillou	DRUVA:	85% Grenache, 10% Syrah, 5% Carignan/Mourvèdre
HEMSIDA:	www.closducaillou.com	ALKOHOL:	14,4 %
OMRÅDE:	AOC Rhône, Frankrike	SOCKER:	0,35 g/l
JORDBRUK:	Ekologiskt	SYRA:	3,07 g/l
FÖRSLUTNING:	Naturkork		

OM VINET

DOFT:	Elegant doft av söta kryddor, lakrits och plommon.
SMAK:	Elegant och medelfyllig smak med toner av röd frukt, silkiga tanniner och ett långt avslut
VINIFIERING:	Druvorna handplockas och pressas försiktigt. Musten jäser, med hjälp av naturlig jäst, på cementtankar i 28 – 32 dagar.
LAGRING:	Vinet har lagrats 14 månader på stora fat så kallade <i>foudre</i> samt på små fat, <i>demi-muids</i> . Gott att dricka nu men kan lagras till 2027.



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 50 år. En del av vinstockarna är över hundra år gamla.