

JAKOBSSON & SÖDERSTRÖM VINHANDEL

BOUQUET DES GARRIGUES BLANC -15

Producent	Domaine Le Clos du Caillou	Volym:	75cl
Ursprung:	AOC Côtes du Rhône	Antal/kolli:	6
Druvsort:	35 % Clairette rose, 30 % Grenache Blanc, 20 % Viognier, 15 % Bourboulenc	Förslutning:	Naturkork
Fat:	Nej	Alkohol:	
Jordbruk:	Ekologiskt	Syra:	
Hemsida:	www.closducaillou.com	Socket:	

VINBESKRIVNING

Utseende:	Ett intensivt gult, klart vin.
Doft:	Eleganta fruktaromer med association mot fläder.
Smak:	En elegant, lång fruktig smak från äpple och persika.

VINIFIERING

Vinstockarna planterades mellan 1965 och 1982. Jordmånen består av sand, småstenar och lera. Caillou har en stor respekt för naturen. Skörden sker manuellt. En gallring av druvorna görs i vingården. Uttaget ligger på 30 hl/ha. Druvorna vinifieras var för sig och pressningen sker mycket försiktigt under ca fyra timmar. Vinifikationen sker i rostfria tankar.

PRODUCENT

Egendomen har varit i familjen Pouizins ägor sedan 1956. Fadern överlät 1995 produktionen till sin dotter Sylvie och hennes man Jean-Denise Vacheron. Genom detta generationsskifte så höjde huset sin kvalitet flera gånger och fick rosad kritik av prominenta vinkritiker. Jean-Denise omkom i en tragisk trafikolycka 2002. Sylvie fortsatte att utveckla deras gemensamma arbete och fick nu hjälp av vinmakaren Bruno Gaspar. Deras kvalitet har bestått och är om möjligt ännu högre idag. Man arbetar helt ekologiskt sedan 2010. En del av vingården bedrivs biodynamiskt och målet är att lägga om hela arealen enligt detta arbetssätt.