



JAKOBSSON & SÖDERSTRÖM
VINHANDEL

Côtes du Rhône 2017

PRODUCENT:	Le Clos du Caillou	DRUVA:	70% Grenache, 20% Syrah, 7% Mourvèdre, 3% Carignan
HEMSIDA:	www.closducaillou.com	ALKOHOL:	14,7 %
OMRÅDE:	Rhône, Frankrike	SOCKER:	<1 g
JORDBRUK:	Ekologisk	SYRA:	6,4 g
FÖRSLUTNING:	Kork		

OM VINET

DOFT:	I doften inslag av mörk frukt.
SMÅK:	Inställsam med mörka plommon och mogna körsbär med mjuka tanniner.
VINIFIERING:	Musten jästes på cement- och ståltank utan tillsatt jäst under mellan 18 och 38 dagar
LAGRING:	Lagrats på cementtank i 2 månader

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.

