



JAKOBSSON & SÖDERSTRÖM
VINHANDEL

Côtes du Rhône Les Quartz 2016

PRODUCENT:	Le Clos du Caillou	DRUVA:	85 % Grenache, 15 % Syrah
HEMSIDA:	www.closducaillou.com	ALKOHOL:	15 %
OMRÅDE:	Rhône, Frankrike	SOCKER:	<1 g
JORDBRUK:	Ekologisk	SYRA:	7,3 g
FÖRSLUTNING:	Naturkork		

OM VINET

DOFT: Aromer från hallon och björnbär.

SMAK: Ett vin med angenäma tanniner. Med frukten följer toner av lakrits.

VINIFIERING: Druvorna handplockas och vinifieras separat. Musten jäser i cement- och ståltank, med kontinuerlig överpumpning, utan tillsatt jäst under 35 dagar.

LAGRING: Fatlagring under 14 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.

