



JAKOBSSON & SÖDERSTRÖM
VINHANDEL

Caillou Côtes du Rhône Rosé 2018

PRODUCENT:	Le Clos du Caillou	DRUVA:	55% Grenache, 15% Counoise, 15% Syrah, 15% Mourvèdre
HEMSIDA:	www.closducaillou.com	ALKOHOL:	13 %
OMRÅDE:	AOC Rhône, Frankrike	SOCKER:	0,27 g
JORDBRUK:	Ekologiskt	SYRA:	3,24 g
FÖRSLUTNING:	Naturkork		

OM VINET

DOFT: Parfymerad, komplex och intensiv doft av exotisk frukt som banan och grapefrukt.

SMAK: Frisk och fruktig, lång smak av vit frukt och persika.

VINIFIERING: Vinstockarnas genomsnittsålder är 25 år. Skörden sker manuellt och druvklasarna pressas hela. Kallmacerering under en natt i 10°C. Vinifieringsprocessen sker i ståltank.

LAGRING: Lagringsbar till år 2019-2023



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.