



JAKOBSSON & SÖDERSTRÖM  
VINHANDEL

## Châteauneuf-du-Pape Les Quartz -17

<b>PRODUCENT:</b>	Le Clos du Caillou	<b>DRUVA:</b>	75 % Grenache, 25 % Syrah
<b>HEMSIDA:</b>	www.closducaillou.com	<b>ALKOHOL:</b>	
<b>OMRÅDE:</b>	AOC Châteauneuf-du-Pape, Rhône, Frankrike	<b>SOCKER:</b>	
<b>JORDBRUK:</b>	Eko	<b>SYRA:</b>	
<b>FÖRSLUTNING:</b>	Naturkork		

**DOFT:** Tydliga aromer av apelsinskal och jordgubb.

**SMAK:** En tät smak med strukturerade tanniner, mörk fruktkompott från Sichuanbär samt från kryddnejlika, svartpeppar och vanilj. Lång, elegant eftersmak.

**VINIFIERING:** Jordmånen består av sand med topplager av sten. Skörden sker manuellt. Avstjälkning och pressning. Separat vinifiering, för Syrah ekfat och för Grenache, betong. Detta följs av kallmaceration med omrörning under 32 dygn.

Uttaget ligger kring 19hl/ha. 2017 är en de minsta skördarna under de senaste 40 åren. Ett år med exceptionellt tidig mognad.

**LAGRIN G:** 90 % lagras i 2-9 år gamla ekfat, resterande 10 % lagras i 500 liters terracottaamphora under 14 månader.



**OM PRODUCENTEN** Le Clos du Caillous 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. De arbetar helt ekologiskt sedan 2010. En del av gården bedrivs biodynamiskt. Målet är att lägga om hela arealen till biodynamisk odling.