



JAKOBSSON & SÖDERSTRÖM
VINHANDEL

Châteauneuf-du-Pape Tradition 2017

PRODUCENT:	Le Clos du Caillou	DRUVA:	70 % Grenache, 15 % Mourvèdre, 15 % Syrah
HEMSIDA:	www.closducaillou.com	ALKOHOL:	
OMRÅDE:	AOC Châteauneuf-du-Pape, Rhône, Frankrike	SOCKER:	
JORDBRUK:	Eko	SYRA:	
FÖRSLUTNING:	Naturkork		

DOFT: Arom av mogna svarta plommon.

SMAK: Smaken har en fantastisk fräshör, krämig bärighet från framförallt svarta vinbär och hallon. En söt kryddighet i slutet från oregano och lagerblad.

VINIFIERING: Jordmånen består av sand. Skörden sker manuellt. Avstjälkning och pressning. Kontinuerlig omrörning. Uttaget ligger kring 19hl/ha. 2017 är en de minsta skördarna under de senaste 40 åren. Ett år med exceptionellt tidig mognad.

LAGRING: Vinet lagras i 16 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. De arbetar helt ekologiskt sedan 2010. En del av gården bedrivs biodynamiskt. Målet är att lägga om hela arealen till biodynamisk odling.

