



Côtes du Rhône
« Les Quartz »
2006
Domaine Clos du Cailloux
(culture raisonnée)

Caractéristiques

Région :	Rhône Sud
Appellation :	Côtes du Rhône
Encépagement :	85% grenache et 15% syrah
Age moyen des vignes :	50 ans
Sous-sol :	Galets roulés
Situation :	Au sein du Clos du Cailloux, jouxte les parcelles de Châteauneuf-du-Pape
Production moyenne :	7 000 bouteilles
Vendanges :	Manuelles
Rendement moyen :	30 hl/ha
Vinification :	Vendange éraflée, fermentation en cuve bois thermorégulée
Elevage :	10 mois en cuve tronconique bois puis 6 mois en foudres
Vinificateur :	Bruno Gaspar
Propriétaire :	Sylvie Vacheron

Analyse

Visuel :	Robe rubis sombre
Olfactif :	Le nez est expressif et concentré. On sent de suite la vendange à forte maturité avec des parfums de mûres, de prunes et cerises noires. Ce bel ensemble fruité est également complété par de fines touches florales de violettes et d'épices (poivre, tabac).
Gustatif :	La bouche est une démonstration de force et de richesse. Le corps est plein avec une grosse masse tannique qui se dépose tout en douceur. La finale persiste sur les épices.
Global :	Un vin impressionnant, issu d'un « Clos » qui jouxte les vignes en appellation Châteauneuf-du-Pape. La qualité Châteauneuf au prix d'un Côtes du Rhône de grande origine.

Dix-verres

Apogée :	2008 - 2015
Prix estimé à ce jour :	18.50€ TTC – Tarif club : 16.30€ TTC
Accords mets - vin :	Tomates farcies, souris d'agneau à l'ail frais.
Service :	Carafer 1 heure, servir à 17°C