Le Clos du Caillou Côtes du Rhône La Réserve Rouge

Rhône - Frankrijk

Ook als u de Côtes du Rhône drinkt van Clos du Caillou, drinkt u eigenlijk Châteauneuf-du-Pape. Toen Châteauneuf-du-Pape in 1936 werd geclassificeerd, kwamen de inspecteurs ook langs bij deze clos, vanwege het superieure terroir. Echter, ze werden door de jachtopzichter met een geweer van het terrein gejaagd. En zo kwam het dat Clos du Caillou nooit officieel geclassificeerd is. De wijn is gemaakt van grenache van oude stokken, aangevuld met mourvèdre. De druiven worden met de hand geoogst. De fermentatie vindt plaats in betonnen cuves, met behulp van wilde gisten. De wijn rijpt vervolgens 14 maanden op houten vaten van 600 liter. La Réserve is een krachtige, gestructureerde Côtes du Rhône, met rijp fruit en kruiden. We adviseren u de wijn te decanteren. Kan gerust enkele jaren rijpen.

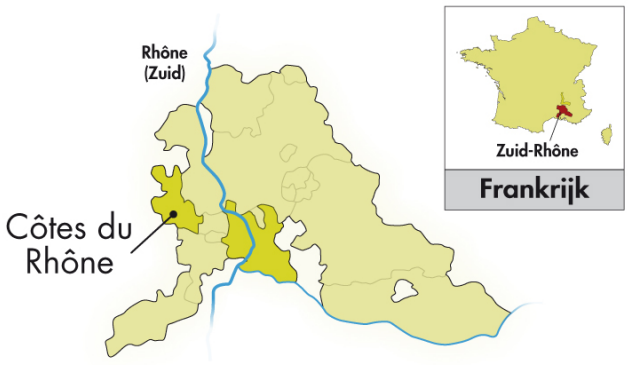


Druivenrassen

75% Grenache Noir, 25% Mourvèdre

Onderscheidingen

2024	JancisRobinson.com | 17/20 | Really juicy and balanced palate
2023	The Wine Advocate | Yohan Castaing - oktober 2025: 92+/100 punten | Structured and precise
2023	La Revue du Vin de France | La Guide des meilleurs vins de France 2026 | 90/100 punten | Coup de c?ur



BIO

BeauVin Wijnhandel

Wijnhandel BeauVin
Scharlo 2
1815 CP Alkmaar
072-5124477
www.beauvin.nl