

# CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

**La Réserve**  
**AOC CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE**  
**Rouge 2016**

**LE CLOS DU CAILLOU**

1600 CHEMIN SAINT DOMINIQUE  
84350 COURTHEZON

tel : +33 (0)4 90 70 73 05

fax : +33 (0)4 90 70 76 47

mail : [closducaillou@wanadoo.fr](mailto:closducaillou@wanadoo.fr)  
site : <http://www.closducaillou.com>

Contact : VACHERON SYLVIE



**MODE DE VITICULTURE**



BIO certifiée France

**TERROIRS**

---

Sable / Safre (100%)

**CÉPAGES**

---

Grenache noir (65%)

Mourvèdre (35%)

**VINIFICATION**

---

Cuve tronconique (100%)

Macération pré-fermentaire à froid

T° de fermentation : 25°

Macération : 33 jours

**ELEVAGE**

---

½ Muid (88% - 14 mois)

jarre en terre cuite (12%)

**NOTES DE DÉGUSTATION**

---

Ce vin présente une magnifique robe rouge d'Andrinople aux reflets velours. Le nez est délicat, dominé par des notes de clous de girofle et de Zan à la violette où l'on retrouve quelques notes de torréfaction associées à la liqueur de vanille.

La bouche est magnifique, soutenue par une belle trame tannique aux tanins onctueux, dominée par des arômes complexes de confiture de fruits rouges et de baies sauvages.

Ce vin est destiné à une très longue garde et accompagnera de très grands plats de la gastronomie française.



Fédération des Syndicats de Producteurs de Châteauneuf-du-Pape  
BP 12 - 25 avenue Général de Gaulle - 84231 Châteauneuf-du-Pape Cedex  
[www.chateauneuf.com](http://www.chateauneuf.com) - [www.vinadea.com](http://www.vinadea.com)

26/02/2019

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

