

# CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

**La Réserve**  
**AOC CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE**  
**Rouge 2017**

**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 (55%)

Mourvèdre (45%)

**VINIFICATION**

---

Cuve tronconique (100%)

Macération pré-fermentaire à froid

T° de fermentation : 25°

Macération : 34 jours

**ELEVAGE**

---

½ Muid (90% - 14 mois) jarre en terre cuite (10% - 14 mois)

**NOTES DE DÉGUSTATION**

---

**DÉGUSTATION :**

Ce vin présente une jolie robe rouge Cardinale aux reflets Garance.

Le nez est magnifique, délicat sur des arômes de liqueur de prune et de coulis de framboise.

La bouche est superbe, onctueuse, dynamique sur des arômes de compote de fruits frais, de mûre sauvage, de fraise des bois, de myrtille et de bleuets tout cela accompagné par quelques notes épicées de curry de Malaisie.

**ACCORDS :**

Pastilla de pigeon – Filet mignon de porc du Mont Ventoux façon Châteaubriand – Bœuf Wellington – Lièvre à la royale.



**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)

17/03/2021

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

