

# Caillasses 2013

## Vin de France

**Cépage :** Grenache noir 100%

**Sol :** Grès et marnes gréseuses mélangés à de nombreux débris calcaires de différentes tailles. Sol pauvre et filtrant.

### **Vinification et élevage :**

Cette parcelle donne des raisins très pauvres en potassium avec des acidités élevées, on peut ainsi attendre la pleine maturité phénolique et aromatique tout en gardant un équilibre parfait alcool-acidité.

Macération d'environ quatre semaines en cuve bois tronconique, pigeage au pied et remontage. Après décuvage, élevage de 18 mois en cuve tronconique.

**Dégustation :** Rouge rubis intense. Au nez fruits rouges, écorces d'orange, grenade et soupçon de menthol. Bouche pleine, fraîche et ronde. Grande persistance, se terminant par des notes de framboises. Tanins soyeux.

**Accord mets :** Canard aux figues, épices douces, viandes rôties, grands fromages et chocolat.

**Récompense :** Coup de cœur guide Bettane et Desseuve 2016  
Médaille de bronze Decanter 2016 (88 points).

