Le Clos du Caillou Côtes du Rhône Le Caillou Blanc

Rhône - Frankrijk

De witte druivenrassen van de Rhône maken een opmerkelijke comeback en verrijken het wijnaanbod met hun originele, gelaagde smaken. Bij Clos du Caillou weten ze als geen ander hoe ze deze traditionele druivenrassen tot hun recht moeten laten komen. In hun biologisch bewerkte wijngaarden staan oude stokken grenache blanc, clairette en roussanne. Met behulp van moderne vinificatietechnieken maakt Bruno Gaspard er een hedendaagse, biologische witte wijn van, vol verfijning en complexiteit. Hij bottelt Le Caillou Blanc bewust zonder eikenhoutrijping, zodat de pure fruitigheid optimaal tot z'n recht komt. Het resultaat? Een prachtige, gastronomische witte, met een volle, rijke smaak en evenwichtige frisheid. Warm aanbevolen!



Proefnotitie

Frisse witte wijn met een uitgesproken aroma van peer en vers geel fruit. Sappig van smaakinzet met een ronde ontwikkeling en milde afdronk.

Drinken bij

Een soepele wijn, heerlijk bij zeevruchten, een gebakken vis of milde pastaschotels.

Houdbaarheid

Op zijn best binnen twee jaar na de oogst, tot vier jaar goed houdbaar.

Druivenrassen

Viognier, Clairette, Grenache Blanc, Roussanne

Onderscheidingen

2024	JamesSuckling.com | mei 2025: 92/100 punten | Vivid and charming
2023	JebDunnuck.com | Jeb Dunnuck - oktober 2024: 91/100 punten | Tasting like a mini Condrieu
2023	The Wine Advocate | Yohan Castaing - september 2024: 89/100 punten | It's juicy and gourmand

Persoonlijke proefnotitie

BIO

Wijnhof Ommen
dranken & delicatessen

Wijnhof Ommen
Varsenerstraat 2
7731 DC Ommen
0529-453066
www.wijnhofommen.nl