Le Clos du Caillou Côtes du Rhône Le Caillou Rosé

Rhône - Frankrijk

De zuidelijke Rhône staat van oudsher bekend om de hoge kwaliteit rosé. Al bij de invoering van het Franse classificatiesysteem in 1936 kreeg rosé uit Tavel een eigen appellation. Le Clos du Caillou maakt in deze kwaliteitstraditie een prachtige rosé van biologische grenache-, en cinsaultdruiven, geoogst met een laag rendement van 29 hectoliter per hectare. Hij is daardoor krachtig van smaak, met aroma's van rijpe rode vruchten en de zo typische milde Rhône-kruidigheid. Uniek en heel herkenbaar. Le Caillou Rosé excelleert bij zomerse gerechten, maar ook zomaar op het terras met wat kleine hapjes is 'ie niet te versmaden. Heel fraai!



Proefnotitie

Zalmroze van kleur, fris en fruitig van geur, met nuances van rijpe rode vruchten en milde kruiden. Fraaie droge rosé met een volle, krachtige smaak en een aanhoudende, evenwichtige afdronk.

Drinken bij

Uitstekend te combineren met milde tot pittige gerechten, zowel koude schotels als van de grill.

Houdbaarheid

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

Druivenrassen

80% Grenache Noir, 20% Cinsault

Onderscheidingen

2024	Le Guide Hachette des Vins 2026 | ** | Tout est au diapason
2022	Perswijn - juli 2024: ***(*) Zeer goed | Zacht kruidig
2022	JebDunnuck.com - oktober 2023: 90/100 punten | A vibrant, clean, crisp, and impeccably made rosé

Persoonlijke proefnotitie

BIO

Wijnhof Ommen
dranken & delicatessen

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