



Les Safres blanc Châteauneuf-du-Pape blanc AOC 2019

Le Clos du Caillou

Typ	Weisswein
Produzent	Le Clos du Caillou
Ausschanktemperatur	8-10°
Alkoholgehalt	14.5 %
Traubensorten	Clairette Blanche, Roussanne, Grenache Blanc
Ausbau	3 Monate in Demi-Muids
Passt zu	Dessert, Fisch, Geflügel, Hartkäse, Lamm, Meeresfrüchte, Pasta
Grösse	75 cl
Jahrgang	2019
Artikelnummer	95007818

Bemerkungen

Besitzerin Sylvie Vacheron und ihre Tochter Marilou machen auf Clos du Caillou alles richtig. Mittlerweile ist die ganze Familie involviert, auch der Bruder von Marilou. Wir sehen ihn hingebungsvoll bei der Pigeage. Die Entscheidung, voll auf die biologische Bewirtschaftung der Reben zu setzen, zahlt sich von Jahrgang zu Jahrgang mehr aus. Das Typische am Jahrgang 2019 macht sich auch bei den Weinen von Clos du Caillou stark bemerkbar. Sie sind elegant, finessenreich und zugänglich, mit einer atemberaubenden Präzision und Eleganz. So gross die Qualität ist, so klein ist aber leider die Menge.

Degustationsnotizen

Helles Zitronengelb. Animierender Auftakt. Sehr frische Frucht, geriebene Zitruschalen und frischer Pfirsich, Birne, gelbe Blüten, untermalt von mineralischen Anklängen und dezenten Nussaromen. Mineralisch geprägter Gaumen mit viel Zitrusfrucht und Steinfrüchten, gelben Blüten und leichten Anflügen von gerösteten Haselnüssen. Markanter, komplexer Abgang mit guter Länge und Eleganz.

Passt zu

Pangasiusbraten in Kräutern der Provence, Tagliatelli mit Muscheln, Venusmuscheln, Sardinien-Escabèche und Mandelkuchen mit kristallisierten Birnen.