Le Clos du Caillou Châteauneuf-du-Pape La Réserve Rouge

Rhône - Frankrijk

La Réserve is de prestigewijn van Le Clos du Caillou. De druiven zijn afkomstg uit percelen 'La Guigasse' en 'Pignan'. De bodem is hier een mengsel van zandsoorten, wat de wijn een opvallende finesse verleent. La Réserve is gemaakt van ongeveer gelijke delen grenache en mourvèdre van bijna 70 jaar oude stokken. De druiven worden met de hand geoogst. De vergisting vindt plaats met behulp van wilde gisten. Hierna rijpt de wijn veertien maanden op 600 liter-vaten, deels nieuw en deels gebruikt. La Réserve is met z'n combinatie van elegantie, mineraliteit en kracht geen doorsnee Châteauneuf-du-Pape, maar wel een grootse wijn. Met z'n enorme concentratie, formidabele structuur en eindeloze lengte is dit bij uitstek een wijn om iets tijd te geven. Drink 'm tussen vier en tien jaar na de oogst.



Druivenrassen

50% Grenache Noir, 50% Mourvèdre

Onderscheidingen

2025	Vinous | (94-96)/100 | Seamless harmony and balance throughout
2024	Decanter | 96/100 | An aerial, weightless style
2024	Vinous | (92-94)/100 | Precise-cut and remarkably refreshing

Persoonlijke proefnotitie

BIO

Ruchtie's WIJNHANDEL Sinds 1934

Wijnhandel Ruchtie
Brinkgreverweg 134
7413 AG Deventer
0570-624582
www.ruchtie.nl