











Le Clos du Caillou

2022 Côtes du Rhône blanc AOC
Côtes du Rhône La Réserve blanc
75cl (12er-Karton)

Degustationsnotiz

Tiefer, komplexer Auftakt. Aromen nach kandierter Ananas, confierten Zitronen, untermalt von dezenten Noten nach rosa Blüten, Bourbon-Vanille und edlen Gewürzen. Komplexer, seidiger Gaumen, cremige Textur mit tiefen, fruchtigen Aromen. Exotische Früchte mit leicht floralen Noten nach wilden Blüten, gepaart mit etwas gerösteten Haselnüssen und Marzipan. Im Finish kräftig und anhaltend mit subtiler, kalkiger Mineralität. (pt)

-  **Typ:** Weisswein
-  **Land:** Frankreich
-  **Region:** Côtes du Rhône
-  **Genussreife:** Jetzt - 2033
-  **Trinktemperatur:** 8°C - 10°C
-  **Traubensorten:** Clairette Rose
-  **Robert Parker:** 93
-  **Vino Vario:** 18+