

# Le Clos du Caillou Le Bouquet de Garrigues Rouge Cotes du Rhone AOC

Dieser Côtes-du-Rhône von Clos du Caillou ist ein Paradebeispiel für die mediterrane Stilistik der südlichen Rhône. Mit seinen Aromen von Garrigue, dunkler Frucht und feiner Würze bringt er die Landschaft ins Glas – kraftvoll, aber niemals schwer.

## Vinifikation

Traditionelle Gärung, Ausbau im Beton und gebrauchten Holzfässern.

## Verkostungsnotizen

Kirsche, Brombeere, Thymian und Lavendel in der Nase. Am Gaumen weich, rund, mit feiner Würze und langem Nachhall.

## Speisenbegleitung

Hervorragend zu Lamm, Wildgeflügel oder würzigen Schmorgerichten.

[Zum Produkt](#)

## Nährwerte

## Allergene

Enthält Sulfite	Ja
-----------------	----

## Sonstige Angaben

Herkunft	Frankreich
Geschmack	trocken
Zertifizierung	BIO
Verschlusstyp	Korken
Passt zu	rotes Fleisch, Lamm, gegrillter Fleisch, Schmorgerichte
Rebsorte	Syrah, Grenache, Mouvedre
Region	Rhone
Enthält Alkohol	Ja

## Inverkehrbringer

Le Clos de Caillou  
84350 Courthézon Frankreich