



Côtes du Rhône « A la Gloire de nos Pères » 2017 Rouge

Les cépages : Grenache 60%, Syrah 40%.

Le rendement : En dessous de la norme avec 30 hectolitres/hectare pour assurer une belle qualité.

Le terroir : Les vignes sont plantées sur des sols caillouteux et sableux. Ces vieilles vignes ont un fort potentiel de qualité.

La vinification et l'élevage : Les vendanges sont manuelles, en petites caisses pour préserver la qualité. Nous récoltons le raisin lorsqu'il a une maturité phénolique forte. Un tri drastique est effectué puis un éraflage de la vendange. Lors de la cuvaison pendant 30 jours, la température est contrôlée. Des remontages et pigeages sont réalisés tous les jours. Aucune levure chimique ne sera utilisée. Pour une belle qualité, le pressurage est souple. Afin de préserver toute la richesse du vin et de ne pas le désosser, la filtration avant la mise en bouteille sera légère.

Les caractéristiques :

Robe : Couleur un rouge intense, violet et carmin.

Nez : De fruits rouges, cassis, framboises et épices .

Bouche : Bouche charpentée avec des tanins fins et parfums de fruits rouges, d'épices très persistantes.

Le temps de garde : A boire maintenant ou à conserver jusqu'en 2027.

Température de service : 17°

Accord mets et vins : Viandes rouges, gibiers, fromages.

Le millésime : Passée la vague de froid qui s'est abattue sur la France fin avril (3.7 °C le 20 à Châteauneuf-du Pape), l'appellation a ensuite vécu une période végétative particulièrement chaude avec des maximales dépassant les 30°C dès la fin juin (37.6 ° le 23 juin, 40.5°C le 4 août). Le millésime 2017 est donc le deuxième plus chaud des 20 dernières années. Côté pluviométrie les mois de juillet, août et septembre n'auront reçu que 17 mm de pluie, contre 70 mm au cours de l'été 2016 qui était déjà considéré comme sec ! Il aura fallu attendre début novembre pour qu'une pluie digne de ce nom vienne mettre un terme à près de six mois de pénurie d'eau. Au final, la période végétative aura bénéficié de seulement 185 mm de précipitations contre 360 mm en année normale. Précoces et d'un état sanitaire exceptionnel, les vendanges 2017 ont commencé dès les premiers jours de septembre.

Création d'événement œnologique, cours de dégustation, séminaire, visite du vignoble

Pierre et Sandrine Folliet Laborbe, viticulteurs, 215 Chemin de la Gironde – 84100 ORANGE – France

Tél. 33 (0) 490 110 685 – www.ladestinee.com – domaine@ladestinee.com – SIRET 409 740 768 00026