



Côtes du Rhône « Le Bonheur est dans les Vignes » 2018 Rouge

**Les cépages :** Grenache , Syrah.

**Le rendement :** de 40 hectolitres/hectare afin obtenir un vin gouleyant.

**Le terroir :** Sablonneux et caillouteux.

**La vinification et l'élevage :** Nous effectuons des vendanges manuelles même avec notre Côtes du Rhône et sommes très attentifs au tri à la vigne et en cave. La cuvaision de 15 jours se fait en cuve béton. L'extraction faible des tanins donne à ce vin un caractère souple et gouleyant.

**Les caractéristiques :**

**Robe :** Couleur intense d'un rouge cerise et violet.

**Nez :** Fruits rouges cuits, épices et grillés

**Bouche :** Bouche fine et souple, tanins fins et charpentés. Légère présence d'épices.

**Le temps de garde :** A boire maintenant ou à garder encore 2 ans.

**Température de service :** 16°

**Accord mets et vins :** A toutes occasions, pour vos repas simples, entre amis. De l'apéritif jusqu'aux fromages.

**Le millésime :** De mémoire de vigneron il faut remonter à plusieurs décennies pour retrouver un début d'année aussi pluvieux. Fort heureusement, septembre aura été épargné par les pluies d'équinoxe , ce qui aura permis aux vigneron de vendanger en toute sérénité, jusqu'à tard dans l'arrière-saison. Issus de raisins présentant un excellent état sanitaire, les rosés du millésime 2018 sont caractérisés par des maturités optimales et de très belles longueurs en bouche. Avec 520 mm de précipitations pendant la période végétative et une somme des températures base 10°C sur la période du 1er mars au 30 septembre, 2018 aura connu une pression de mildiou parmi les plus fortes de ces dernières années.

Autant dire que le printemps n'a pas été de tout repos pour les vigneron, qui ont dû faire preuve de vigilance et d'anticipation pour ne pas se faire gagner par ce « pseudo-champignon » qui a pu occasionnellement provoquer d'importantes pertes de récolte.

Fort heureusement, les fortes températures estivales (11 jours avec des températures supérieures à 35°C en août) et les nuits tempérées de septembre ont permis d'obtenir des raisins d'excellente qualité.

**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](http://www.ladestinee.com) – [domaine@ladestinee.com](mailto:domaine@ladestinee.com) – SIRET 409 740 768 00026