



Côtes du Rhône « A la Gloire de nos Pères » 2019 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 2029.

**Température de service :** 17°

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

**Le millésime :** Les pluies d'automne-hiver (460 mm) ont lancé la période végétative et doté les sols de bonnes réserves en eau. Les mois d'avril et mai ont été relativement frais, marqués par des périodes de croissance active suivies de ralentissements, phénomène qui peut engendrer de la coulure. Fort heureusement, ce ne fut pas le cas en 2019, sauf de façon très sporadique. La saison végétative a été très sèche (pluies modérées au printemps, très faibles en été) avec seulement 158 mm de précipitation. Cette période a aussi été très chaude, sept jours sur dix dépassants les 30°C entre le 1er juin et le 15 septembre. Fin juin une semaine de canicule s'est installée sur la région, avec un maximum atteint le 28 juin (44,3°C à Carpentras). Face à ces excès climatiques, les feuillages se sont plutôt bien comportés. Le déficit hydrique a plutôt impacté la taille des baies qui sont restées tardivement très petites. Les grappes ne se sont véritablement fermées qu'en fin de véraison à la faveur de quelques rares pluies estivales. Dans ces conditions, la pression phytosanitaire a été quasi inexistante. Aux vendanges les raisins présentaient un bel état sanitaire, mais un rendement en jus assez faible. La pluie de 15 mm le 18 septembre fut bienvenue. Le résultat s'est traduit par des pellicules de belles épaisseurs, des couleurs intenses et une très belle pureté aromatique.

**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