



Châteauneuf du Pape « La Destinée » 2011 Rouge

Les cépages : 80% Grenache, 20% Syrah, Clairette.

Le rendement : Faible de 29 hectolitres/hectare pour préserver la qualité de notre cru.

Le terroir : Châteauneuf du Pape bénéficie d'un terroir d'exception et unique grâce aux galets roulés. La chaleur emmagasinée pendant la journée sera restituée la nuit. L'eau va s'évaporer au contact des galets ainsi les maladies seront limitées et une maturité lente va s'opérer.

La vinification et l'élevage : Les vendanges sont entièrement faites à la main, avec un tri très sélectif à la vigne (sélection des grains très mûrs) et un deuxième tri en cave. La vinification est faite en cuve béton pendant 30 jours. Nous effectuons le remontage et le pigeage de façon journalière et n'utilisons pas de levure chimique. Le pressurage est souple afin d'extraire des vins fins. Nous laisserons tranquillement le temps au vin de se bonifier avec un élevage de 3 ans dans des demi-muids, 3 vins. 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 rouge soutenue, nez de fruits rouges cuits.

Nez : Petits fruits rouges et garrigue, présence de cuir, belle intensité.

Bouche : Le 2011 se caractérise par une bouche structurée avec des arômes de fruits rouges, d'épices et par un très bel équilibre. Bouche charpentée. Tanins fins. Sa puissance lui permet d'être conservé en cave.

Le temps de garde : 2018 – 2022

Température de service : 18°

Accord mets et vins : Gibier, viande rouge ou viande en sauce, fromages.

Le millésime : Cette récolte restera dans les mémoires pour avoir été annoncée extrêmement précoce et au final, pour s'être déroulée de façon presque normale. Il faut cependant noter l'extraordinaire « été indien » du mois de septembre qui nous a permis de vendanger, dans des conditions climatiques idéales, des raisins d'une excellente qualité sanitaire. Côté températures en 2011, on compte 72 jours où les moyennes ont été supérieures à 30°C contre 55 jours l'an passé. Les mois d'avril, mai et juin, particulièrement chauds et secs, ont favorisé une croissance rapide de la vigne et une avance de la floraison d'une dizaine de jours par rapport à l'an dernier. Une moyenne des températures de 22,6°C et une hydrométrie atteignant les 103,5 mm en juillet et août ont permis au vignoble de ne pas souffrir de stress hydrique pendant la cruciale période de maturation.

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