



Côtes du Rhône « Le Bonheur est dans les Vignes » 2014 Rouge

Les cépages : Grenache , Syrah et Carignan.

Le rendement : Peu élevé de 45 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 attentif au tri à la vigne et en cave. La cuvaision de 15 jours se fait en cuve béton. L'extraction faible des tanins et l'élevage pendant 3 ans en cuve donnent à ce vin un caractère souple et gouleyant.

Les caractéristiques :

Robe : Couleur d'un rouge pourpre.

Nez : De fruits rouges et d'épices.

Bouche : Bouche souple avec présence de tanins fins et d'arômes de fruits rouges (sous bois), bel équilibre. Ce vin est fruité et gouleyant.

Le temps de garde : A boire maintenant.

Température de service : 16°

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

Le millésime : Le millésime 2014 est ce que l'on appelle communément « un millésime de vigneron » tant le travail à la vigne a eu une importance cruciale tout au long de cette année qui débuta tôt en saison pour se terminer tard dans l'automne.

Une année épuisante, où expérience et anticipation se révélèrent être de précieux atouts pour produire de beaux raisins. A un hiver doux et pluvieux qui permit aux réserves hydriques de se reconstituer, succéda un printemps sec et chaud. Tout était donc en place pour que les vendanges débutent précocement, les blancs sur la fin août et les rouges début septembre. Mais en matière de viticulture, il n'est de certitude que lorsque les raisins sont en cuve...

En raison d'un été ponctué de pluies hebdomadaires , de nuits fraîches et d'un ensoleillement inférieur aux moyennes saisonnières en quelques semaines le millésime perdit de sa précocité pour devenir l'un des plus tardifs de la décennie. Les pressoirs ont fonctionné jusqu'aux premiers jours de novembre, libérant des jus fruités, très équilibrés, légèrement moins alcoolisés que la moyenne.

Le millésime 2014 se caractérise donc par des tanins soyeux, des bouches élégantes et profondes.

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