



Côtes du Rhône « A la Gloire de nos Pères » 2014 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 seront 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 cuvaision 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. Le vin vieillit 3 ans dont 1/3 en demi-muit. 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 : belle couleur d'un rouge grenat avec des reflets violets.

Nez : de fruits rouges et d'épices.

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

Le temps de garde : 2020

Température de service : 17°

Accord mets et vins : Viande rouge, gibier, 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