



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

**Les cépages :** Grenache , Syrah et Carignan.

**Le rendement :** 50 hectolitres/hectare.

**Le terroir :** Sablonneux et de galets roulés du Rhône.

**La vinification et l'élevage :** Les vendanges sont faites à la main tôt le matin, dans des petites caissettes pour que les raisins ne s'écrasent pas puis portées tout de suite au cuvage pour garder la fraîcheur. Un tri sera effectué à la vigne. La macération est de courte durée entre 12 et 24 heures en cuve inox et à base température. Nous procédons avec la méthode dite de saignée, c'est à dire l'extraction du jus des cuves sans pressurage avec une fermentation à froid.

**Les caractéristiques :**

**Robe :** Couleur rose orangé.

**Nez :** Ce vin possède un nez floral de rose.

**Bouche :** Suave de fleurs et fruits rouges.

**Le temps de garde :** A boire frais dès maintenant et en toute saison.

**Température de service :** 10°

**Accord mets et vins :** En apéritif, viande blanche, poisson en sauce, fromages de chèvre, barbecue.

**Le millésime :** De mémoire de vignerons 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 vignerons 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 vignerons, 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 oenologique, 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