



Côtes du Rhône « A la Gloire de nos Pères » 2018 Blanc

Le cépage : 80% Viognier, 20 % Grenache blanc.

Le rendement : 40 hectolitres/hectare.

Le terroir : Sablonneux, argileux, et galets roulés.

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 cuveage pour garder la fraîcheur. Un tri sera effectué à la vigne. La fermentation est faite en fût de chêne à base température avec procédé de bâtonnage. L'élevage est également en fût de chêne pendant 4 mois et la filtration avant la mise est légère.

Les caractéristiques :

Robe : Couleur jaune or.

Nez : Expressif de fruits exotiques.

Bouche : Bel équilibre en bouche avec des notes fruitées et florales.

Le temps de garde : A boire de suite ou à garder.

Température de service : 11°

Accord mets et vins : Poisson en sauce, quenelle, viande blanche, fromage de chèvre.

Le millésime : De mémoire de vigneron 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 vigneron de vendanger en toute sérénité, jusqu'à tard dans l'arrière-saison. Issus de raisins présentant un excellent état sanitaire, les blancs 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 vigneron, 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.

Des profils gustatifs sur le fruit blancs sont riches, ils présentent de belles longueurs et sont marqués par les agrumes (citron vert), les fruits exotiques et les fruits à chair blanche.

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 00028