



Châteauneuf du Pape « La Destinée » 2000 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 tuilé avec des reflets orangés.

**Nez :** Le nez développé avec des bouquets de cuir et notes animales et épicées (poivre).

**Bouche :** Millésime devenu souple avec l'âge, arômes de sous bois, humus, cuir. Encore une belle longueur.

**Le temps de garde :** A boire maintenant.

**Température de service :** 18°

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

**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](http://www.ladestinee.com) – [domaine@ladestinee.com](mailto:domaine@ladestinee.com) – SIRET 409 740 768 00026