



Châteauneuf du Pape « La Destinée » 2004 Rouge

Les cépages : 80% Grenache, 20% Syrah, Clairette.

Le rendement : de 30 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 dans des demi-muits. Afin de préserver toute la richesse du vin et de ne pas le désosser, la filtration avant la mise en bouteilles sera légère.

Les caractéristiques :

Robe : Couleur rouge grenat avec des reflets marron, belle brillance.

Nez : Le nez développé avec des arômes de fruits rouges cuits et notes de sous bois. Belle équilibre entre l'alcool et l'acide.

Bouche : 2004 est un beau millésime avec des arômes fins. Les petits fruits rouges cuits dominant ainsi que les arômes de bouquet : cuir et sous bois. Notes empyreumatiques.

Le temps de garde : A boire.

Température de service : 18°

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

Le millésime : 2004 peut être considérée comme normale au regard de la somme des températures. On note cependant un nombre de jours d'ensoleillement, durant la période végétative de la vigne, supérieur à la normale, ce qui précipita de 10 jours le débourrement et la floraison par rapport à l'année précédente. Les fortes pluies du mois d'août suivies d'un temps sec et venté a permis de relancer la maturation des raisins qui était bloquée du fait d'un stress hydrique important, favorisant par là même l'obtention d'excellentes maturités phénoliques, notamment sur grenache. Une grande quantité de nuits fraîches au mois d'août ont contribué à la conservation de l'acidité des raisins et à la concentration de la couleur. Le mois de septembre sec et venté (10 jours de fort Mistral), a permis de concentrer les raisins et d'obtenir, au-delà de maturités phénoliques complètes, de bonnes maturités technologiques.

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