



Châteauneuf du Pape « La Destinée » 2006 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. Afin de préserver toute la richesse du vin et de ne pas le désosser, la filtration en bouteille sera légère.

**Les caractéristiques :**

**Robe :** Couleur rouge soutenue avec des reflets marron d'évolution, belle brillance.

**Nez :** Le nez développé avec des arômes de sous bois, cuir et végétal. Belle équilibre entre l'alcool et l'acide.

**Bouche :** 2006 est un très beau millésime avec des arômes fins, explosifs et à maturité. Les petits fruits rouges cuits dominent ainsi que les arômes de bouquet : cuir et sous bois. Notes de grillé et d'épices.

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

**Température de service :** 18°

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

**Le millésime :** Un millésime plutôt classique dans le Rhône en ce qui concerne le climat, avec des nuances notables en hiver, ce dernier fut particulièrement froid et sec. L'hiver fut exceptionnellement froid pour la Vallée du Rhône, avec des chutes de températures. A partir du mois d'avril, le printemps s'installa triomphalement. Les températures fraîches de septembre permirent aux raisins de parfaire leur maturité en toute tranquillité. Les vendanges débutèrent dès le mois de septembre dans d'excellentes conditions. Le 2006 présentent de superbes profondeurs et couleurs. Les **Châteauneuf du Pape**, sont d'une très grande finesse.

**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