



Châteauneuf du Pape « La Destinée » 2012 Rouge

**Les cépages :** 85% Grenache, 15% Syrah, Clairette.

**Le rendement :** Faible 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 de 3 à 5 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 soutenue, nez de fruits rouges cuits et reflet orangé.

**Nez :** Petits fruits rouges et garrigue, présence de cuir. Nez développé.

**Bouche :** Le 2012 se caractérise par une bouche de fruits rouges, d'épices et par un très bel équilibre entre acide et alcool. Tanins fins.

**Le temps de garde :** 2020 – 2025

**Température de service :** 18°

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

**Le millésime :** Entre avril et fin juillet 2012 les températures moyennes s'établissaient à 13°C pour les minimales et à 24.7 °C pour les maximales. Sur le début de l'été il n'est tombé que 52 mm d'eau sur l'appellation Châteauneuf-du-Pape, ce qui nous rapprochait de la pluviométrie de l'année 2010. L'été s'est donc terminé comme il avait commencé, sec et chaud. En termes d'insolation, le cumul sur 6 mois (début avril à fin septembre) s'établit à 1811 heures, une valeur équivalente à 2010 (1837 h) mais inférieure à 2011 (1905 h) qui a été une année particulièrement ensoleillée en été. Les pluies de la fin août et de la fin septembre ont pour les premières permis à la végétation de ne pas subir les conséquences négatives d'un stress hydrique trop prolongé, et pour les secondes de parfaire la maturité des parcelles. Issues d'un vignoble exempt de toute pression phytopathologique, les grappes étaient saines, aérées et bien colorées. Les longues cuvaisons (4 semaines) ont permis de tirer le meilleur parti possible de ces vendanges de qualité.

**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