



Côtes du Rhône « A la Gloire de nos Pères » 2015 Rouge

Les cépages : Grenache 60%, Syrah 40%.

Le rendement : En dessous de la norme avec 30 hectolitres/hectare pour assurer une belle qualité.

Le terroir : Les vignes sont plantées sur des sols caillouteux et sableux. Ces vieilles vignes ont un fort potentiel de qualité.

La vinification et l'élevage : Les vendanges sont manuelles, en petites caisses pour préserver la qualité. Nous récoltons le raisin lorsqu'il a une maturité phénolique forte. Un tri drastique est effectué puis un éraflage de la vendange. Lors de la cuvaison pendant 30 jours, la température est contrôlée. Des remontages et pigeages sont réalisés tous les jours. Aucune levure chimique ne sera utilisée. Pour une belle qualité, le pressurage est souple. Le vin vieillit 3 ans dont 1/3 en demi-muit. 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 un rouge foncé, très belle intensité.

Nez : De fruits rouges, cassis, framboises.

Bouche : Bouche charpentée avec des tanins fins et parfums de fruits rouges, d'épices très persistantes.

Le temps de garde : 2024

Température de service : 17°

Accord mets et vins : Viandes rouges, gibiers, fromages.

Le millésime : Marqué par plusieurs épisodes de fortes chaleurs et quelques orages arrivés à point nommé, le millésime 2015 peut être qualifié de généreux dans tous les sens du terme. Généreux en couleur, en structure et en maturité. A un printemps plutôt dans les normales saisonnières en matière de pluviométrie, succéda un été sec et chaud, avec des températures qui ont plusieurs fois dépassé les 37°C. Les conditions météorologiques favorables ont abouti à ce que la récolte 2015 parvienne à maturité dans de bonnes conditions, les orages de la mi-septembre n'ayant en rien affecté la qualité d'un millésime qui s'annonçait sous les meilleurs auspices. Les fermentations se sont déroulées sereinement du début jusqu'à la fin, donnant naissance à des vins riches, très équilibrés et dotés d'une belle complexité. Les rouges 2015 se caractérisent par de belles couleurs sombres, profondes et déjà brillantes. Bien que dominés par les fruits noirs, les arômes demeurent frais, ce qui est un signe de vendanges récoltées à parfaite maturité. Très présents, les tanins, soyeux et à petits grains, sont fins et élégants. Les vins sont très équilibrés, gourmands, fruités, assurément calibrés pour vieillir de nombreuses années.

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