



Côtes du Rhône « A la Gloire de nos Pères » 2019 Blanc

**Le cépage :** 80% Viognier, 20 % Grenache blanc.

**Le rendement :** 40 hectolitres/hectare.

**Le terroir :** Sablonneux, argileux, et galets roulés.

**La vinification et l'élevage :** Les vendanges sont faites à la main tôt le matin, dans des petites caissettes pour que les raisins ne s'écrasent pas puis portées tout de suite au cuveage pour garder la fraîcheur. Un tri sera effectué à la vigne. La fermentation est faite en fût de chêne à base température avec procédé de bâtonnage. L'élevage est également en fût de chêne pendant 4 mois et la filtration avant la mise est légère.

**Les caractéristiques :**

**Robe :** Couleur jaune or.

**Nez :** Expressif de fruits exotiques.

**Bouche :** Bel équilibre en bouche avec des notes fruitées et florales.

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

**Température de service :** 11°

**Accord mets et vins :** Poisson en sauce, quenelle, viande blanche, fromage de chèvre.

**Le millésime :** Les pluies d'automne-hiver (460 mm) ont lancé la période végétative et doté les sols de bonnes réserves en eau. Les mois d'avril et mai ont été relativement frais, marqués par des périodes de croissance active suivies de ralentissements, phénomène qui peut engendrer de la coulure. Fort heureusement ce ne fut pas le cas en 2019, sauf de façon très sporadique. La saison végétative a été très sèche (pluies modérées au printemps, très faibles en été) avec seulement 158 mm de précipitation. Cette période a aussi été très chaude, sept jours sur dix dépassants les 30°C entre le 1er juin et le 15 septembre. Fin juin une semaine de canicule s'est installée sur la région, avec un maximum atteint le 28 juin (44,3°C à Carpentras). Face à ces excès climatiques les feuillages se sont plutôt bien comportés . Le déficit hydrique a plutôt impacté la taille des baies qui sont restées tardivement très petites. Les grappes ne se sont véritablement fermées qu'en fin de véraison à la faveur de quelques rares pluies estivales. Dans ces conditions, la pression phytosanitaire a été quasi inexistante. Aux vendanges les raisins présentaient un bel état sanitaire mais un rendement en jus assez faible. La pluie de 15 mm le 18 septembre fut bienvenue. Le résultat s'est traduit par des pellicules de belles épaisseurs, des couleurs intenses et une très belle pureté aromatique.

**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