



Châteauneuf du Pape « La Destinée » 2010 Rouge

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

Le rendement : Faible de 29 hectolitres/hectare.

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 au vin le temps 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 avant la mise 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 : le millésime 2010 se situe dans la lignée des très beaux millésimes tel que 2001 et 2007. Bel équilibre en bouche, le grenache exprime ses épices de poivre et cannelle.

Le temps de garde : A boire.

Température de service : 18°

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

Le millésime : Cette récolte restera dans les mémoires pour avoir été annoncée extrêmement précoce, et au final, pour s'être déroulée de façon presque normale.

Il faut cependant noter l'extraordinaire « été indien » du mois de septembre qui a permis aux vignerons de vendanger, dans des conditions climatiques idéales, des raisins d'une excellente qualité sanitaire

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