



Châteauneuf du Pape « La Destinée » 2013 Rouge

Les cépages : 85% Grenache, 15% Syrah.

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 limités 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 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 intense, reflets violets, présence de tuilé.

Nez : Petits fruits rouges, épices et garrigue.

Bouche : Le 2013 se caractérise par une bouche puissante de fruits rouges. Tanins fins.

Le temps de garde : 2023 – 2027

Température de service : 18°

Accord mets et vins : Gibiers, viandes rouges ou viandes en sauce, fromages.

Le millésime : Le vignoble de Châteauneuf-du-Pape a livré un millésime 2013 marqué par des maturités tardives, qui rappelle à bien des égards ceux des années 80. Epargné par les aléas climatiques qui ont affecté de nombreuses régions (grêle notamment), il se caractérise par de faibles rendements et par des équilibres relativement atypiques où le fruit l'emporte sur la puissance.

Côté météorologique, le printemps 2013 a indéniablement été parmi les plus froids et les plus humides de ces dernières années. Cette conjugaison d'un temps frais et d'un air humide a eu pour conséquences de retarder le démarrage végétatif des vignes. Avec un orage idéalement placé à la fin d'un mois de juillet particulièrement chaud, les conditions météorologiques de l'été 2013 ont été bonnes, mais insuffisantes pour permettre de rattraper le retard pris au printemps. Le millésime 2013 fut donc des plus tardifs. Les vendanges ont commencé sur la deuxième quinzaine de septembre et se sont déroulées dans d'excellentes conditions.

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