



Côtes du Rhône « Le Bonheur est dans les Vignes » 2016 Rouge

Les cépages : Grenache , Syrah et Carignan.

Le rendement : de 40 hectolitres/hectare afin obtenir un vin gouleyant.

Le terroir : Sablonneux et caillouteux.

La vinification et l'élevage : Nous effectuons des vendanges manuelles même avec notre Côtes du Rhône et sommes très attentifs au tri à la vigne et en cave. La cuvaision de 15 jours se fait en cuve béton. L'extraction faible des tanins donne à ce vin un caractère souple et gouleyant.

Les caractéristiques :

Robe : Couleur intense d'un rouge cerise et violet.

Nez : Fruits rouges cuits, épices et grillés

Bouche : Bouche fine et souple, tanins fins et charpentés. Légère présence d'épices.

Le temps de garde : A boire maintenant ou à garder encore 2 ans.

Température de service : 16°

Accord mets et vins : A toutes occasions, pour vos repas simples, entre amis. De l'apéritif jusqu'aux fromages.

Le millésime : Alors que les températures demeurent élevées pour la saison, que le vignoble resplendit d'un jaune éclatant et que les pressoirs ont été nettoyés et rangés, les premiers vins présentés aux assemblages confirment ce que l'on pressentait : 2016 est un millésime fabuleux ! Et si d'aucuns le comparent au magnifique 2010, d'autres n'hésitent pas à remonter au célébrissime 1990. Nous sommes dans tous les cas, et de façon indiscutable, dans l'univers des très grands millésimes.

A l'issue d'un hiver relativement doux et d'un printemps sec et assez frais, le vignoble a du affronter un été plus chaud que la moyenne avec plusieurs journées où les températures ont dépassé les 35°, y compris début septembre. Un été chaud mais pas caniculaire, se caractérisant dès la véraison par de très belles amplitudes thermiques entre le jour et la nuit, ce qui est un facteur favorable à la synthèse des polyphénols. La saison estivale fut aussi particulièrement sèche ; le cumul de pluies atteint tout juste 70 mm, dont 17.8 mm sur le mois de juillet, 8.4 mm sur août et 44.6 mm sur septembre. Ce sont d'ailleurs ces fines pluies des 14 et 15 septembre qui ont permis aux raisins d'atteindre des maturités complètes, sans compromettre pour autant le potentiel qualitatif d'une récolte que l'on peut à tous égards qualifier d'exceptionnelle (état sanitaire parfait, maturités phénoliques optimales...).

2016 incarne à merveille ce que l'on peut qualifier de millésime exceptionnel.

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