



DESTINÉE 2019

FICHE TECHNIQUE

Appellation	Coteaux d'Aix-en-Provence
Surface du vignoble	11.5 hectares
Âge moyen du vignoble	25 ans
Sol	Argilo-calcaire
Cépages	Syrah, Grenache
Viticulture	Agriculture Biologique, certifiée par Ecocert. Pas d'engrais chimique, pas de désherbant, apport de fumier chaque année. Taille courte ; deux passages d'ébourgeonnage ; vendange en verts dans certaines parcelles.
Vendange	Exclusivement à la main. Tri rigoureux à la vigne et transport à la cave en cagettes.
Vinification	Sélection parcelleuse des raisins par cépage. Remplissage du pressoir par gravité après éraflage et foulage. Pressurage séquentiel après macération pelliculaire. Séparation des jus de goutte et des jus de presse. Débourbage par le froid et levurage. Fermentation alcoolique à basse température (15-16 °C) en fûts de 400 L et en cuves inox thermorégulées.
Élevage	Pendant 8 mois, en fûts de 400 l et en cuves inox.
Rendement à l'hectare	45 hL/ha



- 1-Fruits rouges confiturés
- 2-Épices douces, vanille
- 3-Notes de fruits compotés
- 4-Épices miellées
- 5-Zeste d'orange confit

COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION

La robe de la Destinée 2019 est rose pâle, nuance rose aux reflets saumoné.

Un nez complexe et charmeur, où les arômes de pêche et de fruits rouges viennent se mêler à la subtilité de notes d'épices douces, de noisette et de vanille.

Une intensité et un mariage de saveurs que l'on retrouve dans une bouche ample et gourmande. La Destinée est expressive avec une belle persistance soulignée par la fraîcheur et le fruit. Un rosé de gastronomie à déguster cette année autour de mets savoureux et à garder pour en découvrir son évolution dans le temps.

ACCORDS METS ET VINS

Un rosé à déguster sur tous les repas d'été (salades d'été, terrines de poisson, tartes de légumes, grillades de poissons et de viandes ...).

TEMPÉRATURE DE SERVICE

Entre 8 et 10°C.

DOMAINE DE LA BRILLANE
195, Route de Couteron
13100 Aix-en-Provence
Tél : + 33 (0)4.42.54.21.44
Fax : +33 (0)4.42.54.31.25
Contact : domaine@labrillane.com
www.labrillane.com