

DOMAINE LA CONSONNIERE

Châteauneuf du Pape Rouge



Assemblage	85% grenache et 15% mourvèdre
Production	Entre 7000 et 8000 bouteilles / an
Age des vignes	80/90 ans en moyenne
Vinification	Eraflage 100% - Fermentation 5 semaines
Elevage	12 à 16 mois - 30% demi-muid
Conservation	10 à 15 ans - servir à 16/17°

VIN

Issu des quartiers des Saintes Vierges, Pignan et Fond du Loup, sur des parcelles de Grenache centenaires complantées de très vieilles Clairettes Roses et des quartiers Les Bédines sur des parcelles de mourvèdre. Empreint d'élégance et de délicatesse, ce vin révèle une finesse qui est directement issue de ces divers terroirs de sable. Nous ramassons les baies en plusieurs passages pour permettre une maturité optimale du raisin. Nous effectuons une première sélection qualitative sur pied et une seconde en cave pour s'assurer de la qualité des raisins. Nos méthodes d'extraction sont douces, les fermentations durent environ cinq semaines

« Nés sous le signe de la finesse: robes élégantes sur des teintes de rouge carminé, finesse des terroirs de sable et de safre qui s'exprime dès le nez, souvent dominé par des arômes de réglisse et fève de cacao, associés à la compote de fraises et framboises. La bouche est tout en élégance, avec de la suavité et de l'onctuosité, tout cela dans un mélange d'arômes de zen et bâton de réglisse associés aux épices douces, origan et poivre blanc. Un grand vin d'élégance qui se conservera plus de 15 ans.

On accompagnera ce vin, avec une daube de sanglier, une brochette de grive, mais aussi un tournedos Rossini, une belle côte de veau aux morilles... » **Philippe CAMBIE**

DOMAINE

C'est vers 1890 que l'arrière arrière grand-père Ferulla fait l'acquisition des premières parcelles de Châteauneuf-du-Pape, prémices d'une lignée de vignerons...

Son fils puis son petit-fils reprendront successivement les rênes de l'exploitation et étendront le domaine sur 8 hectares

En 2009, **Sébastien CUSCUSA**, petit-fils d'Armand FERULLA, prend la tête de l'exploitation familiale après avoir fait ses classes dans les travaux viticoles au sein de nombreuses propriétés prestigieuses de l'appellation. C'est avec l'exigence de travail et la rigueur de ses aînés, qu'il met désormais son savoir-faire et sa passion dans la recherche d'une qualité incontestable ; Il rebaptise l'exploitation «**DOMAINE LA CONSONNIERE**», une des plus anciennes parcelles de la propriété ;

Aujourd'hui le Domaine s'étend sur 7.5 hectares en appellation Châteauneuf du Pape et 5 hectares en appellation Lirac.

25 rue Joseph Ducos

84230 Châteauneuf du Pape – Tél : 04 90 23 56 60 – 06 03 49 48 81

contact@domainelaconsonniere.fr

WWW.DOMAINELACONSONNIERE.FR