

DOMAINE LA CONSONNIERE

Vin de France La Pitchotte



Assemblage	100% Viognier
Production	Entre 3000 et 4000
Age des Vignes	5 ans
Situation	Quartier du Plan du Rhône
Conservation	3/4 ans
Servir à	Entre 8° et 10°

VIN

Le 100% Viognier :

Couleur de la robe jaune d'or brillant avec des reflets jaune poussin ; le nez est exubérant sur des notes d'abricots confits et écorces de citron de Menton ; ce vin présente une très jolie bouche riche et puissante où l'on retrouve de l'abricot sec, des écorces d'orange amère avec des notes de miel d'Acacia ; un très joli Viognier riche et opulent.

Par 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.