



DOMAINE LA
CONSONNIÈRE

HISTOIRE

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

La production d'un vin de caractère, puissant et doté de la force et de toute la richesse du terroir ne sera jamais commercialisée; Destinée à alimenter les cuvées du négoce qualitatif de la Vallée-du-Rhône, une partie seulement de la récolte sera mise en bouteilles et réservée aux "amis" sous le nom "Domaine de la Cabane".

Aujourd'hui, la 5ème génération, incarnée par **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, fier d'une mission : donner au domaine toute la notoriété qu'il mérite.

Il rebaptise l'exploitation «**DOMAINE LA CONSONNIÈRE**», une des plus anciennes parcelles de la propriété et donne le coup d'envoi de cette nouvelle ère avec la mise en bouteilles et la commercialisation du millésime 2009.

DOMAINE LA CONSONNIÈRE

84230 CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE
TÉL./FAX : 04 90 23 56 60
Mob. : 06 03 49 48 81
contact@domainelaconsonniere.fr

WWW.DOMAINELACONSONNIERE.FR



CHATEAUNEUF-DU-PAPE ROUGE 2010

Issu des quartiers des Saintes Vierges, Pignan et Font du Loup, sur des parcelles de Grenache centenaires complantées de très vieilles Clairettes Roses. Empreint d'élégance et de délicatesse, ce vin révèle une finesse qui est directement issue de ces divers terroirs de sable.

RÉCOLTE, VINIFICATION :

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.

Pour ce millésime à la structure tannique nous avons décidé d'érafler.

Nos méthodes d'extraction sont douces, les fermentations durent environ cinq semaines.

ÉLEVAGE :

L' élevage se fait pour une partie en demi-muid (30%) pendant 12 à 14 mois . Afin de conserver l'intensité de leurs arômes nos vins ne sont ni filtrés, ni collés.

DÉGUSTATION :

«Ce vin présente une superbe robe profonde de couleur cerise burlat avec des reflets violines et brillants.

On découvre un très joli nez de cerise bien mûre, associé aux framboises des bois et fraises Tagada.

Sa bouche est souple, onctueuse, sur des notes de confiture de framboise associées aux épices douces, tabac blond et anis étoilé.

Ce vin accompagnera très bien un magret de canard au miel de lavande ou un tournedos de biche juste rôtie, des sarcelles à la broche, un tajine d'agneau de Sault aux figues.»

Par Philippe CAMBIE

CONSERVATION :

Ce vin s'appréciera dans ses jeunes années et affirmera son vrai caractère en gardant toute sa fraîcheur pendant les 15 prochaines années.

VOLUME ANNUEL : 7000 bouteilles

2010