



DOMAINE LA
CONSONNIERE

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

En 2009, 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 CONSONNIERE», une des plus anciennes parcelles de la propriété.



L'ATTRAYANT 2011

Issu des quartiers lieu-dit La Treille dont est né le nom L'Attrayant, parcelles de Grenaches(50%), Cinsault(25%) et Syrah (25%) sur des terroirs de sable ;

RECOLTE

La vendange est manuelle et matinale afin de rentrer des raisins les moins chauds possible; Ce rosé est obtenu par une saignée des cuves de raisins rouges qui intervient dans un délai de 2 heures après la mise en cuve ;

Les fermentations alcooliques se déroulent à basse température pour extraire le maximum d'arômes ;

DEGUSTATION

« Très jolie robe rose pâle à reflets bleutés ; on découvre un nez de pêche de vigne, mandarine et pomelo associés à la réglisse fraîche. La bouche est suave, onctueuse et vineuse...un rosé de classe. Les arômes de fruits à chair blanche sont très présents avec des notes de crème à la réglisse... Un très joli rosé qui exprime son terroir. »

Par Philippe CAMBIE

CONSERVATION

1 à 2 ans.

Volume annuel : 2000 bouteilles.