



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 vigneronns...

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



### CÔTES du RHÔNE Rouge 2011

Issu des quartiers lieu-dit La Treille et Saintes Sixtes sur des terroirs de sable ce vin est un assemblage de Syrah (50%) et de Grenaches (50%) âgés d'une soixantaine d'années ; Les parcelles sont situées sur l'appellation Lirac ;

### RECOLTE

La vendange est manuelle ; les rendements annuels sont de 30/35 hecto l'hectare ;

### DEGUSTATION

«Jolie robe rouge profond avec des reflets d'encre de Chine ; Très joli nez de fruits rouges et fruits confits ; la bouche est ronde, grasse, sur des notes de confiture de fraises des bois, de framboises, associées au miel d'acacia ; Très rond, agréable, un plaisir de fruit ! »

Par Philippe **CAMBIE**

### CONSERVATION

10 ans  
Volume annuel : 7000 bouteilles.