



Domaine La Consonnière
84230 Châteauneuf-du-Pape
Tél./Fax. 04 90 23 56 60
Mob. 06 03 49 48 81

Email: contact@domainelaconsonniere.fr



DOMAINE LA
CONSONNIERE

Châteauneuf du Pape

Sébastien Cuscusa
Vigneron



www.domainelaconsonniere.fr

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, 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 Consonnière**, 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.

CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE ROUGE

Issu des quartiers des Saintes Vierges, Pignan et Fond du Loup, sur des parcelles de Grenache centenaires. Empreint d'élégance et de délicatesse, ce vin révèle une finesse qui est directement issue de ces divers terroirs de sable. 85% Grenache et 15% Mourvèdre.

Récolte

Nous ramassons les baies en plusieurs passages pour permettre une maturité optimale du raisin. Nos méthodes d'extraction sont douces, les fermentations durent environ 5 semaines. L'élevage se fait pour une partie en demi-muid (30%) 14 à 16 mois. Afin de conserver l'intensité de leurs arômes nos vins ne sont ni filtrés, ni collés.

Dégustation

«Robes élégantes sur des teintes de rouge carminé, finesse des terroirs de sable et de safre qui s'expriment dès le nez souvent dominé par des arômes de réglisse et fève de cacao, compote de fraises et framboises.

La bouche est élégante, suave, onctueuse, mélange d'arômes de zan et bâton de réglisse, épices douces, origan et poivre blanc. On accompagnera ce vin avec une daube de sanglier, une brochette de grives, mais aussi un tournedos rossini, une belle côte de veau aux morilles ...»

Philippe Cambie Oenologue



LIRAC ROUGE

Issu des quartiers lieu-dit La Treille et Saint sixte sur des terroirs de sable ce vin est un assemblage de grenache (50%), syrah (40%) et mourvèdre (10%) âgés d'une soixantaine d'années.

Récolte

La vendange est manuelle, les rendements annuels sont de 30/35 l'hectare. Elevage 6 mois en foudre.

Dégustation

«Robe profonde rouge burlat, arômes délicats de confiture de cerises noires et myrtilles. Belle bouche puissante mais élégante avec beaucoup de finesse. Ce sont de très jolis vins à boire qui s'expriment sur des arômes de sabayon de fruits noirs.

Prêts à boire, ils pourront se conserver 6 à 7 ans. Ils accompagneront grillades de moutons, magret de canard au grill, rôti de veau aux champignons, ou tout simplement un bon pique-nique»

Philippe Cambie Oenologue



LIRAC ROSÉ

Issu du quartier La Treille dont est né le nom l'Attrayant, assemblage de grenache (50%), cinsault (25%), et syrah (25%) sur des terroirs de sable.

Récolte

La vendange est manuelle et matinale afin de rentrer des raisins les moins chauds possible. Ce rosé est un rosé de presse.

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

Dégustation

«Très jolie robe rose pâle à reflets bleutés, on découvre un nez de pêche de vigne. La bouche est suave, onctueuse. Un rosé de classe. Les arômes de fruits à chair blanche sont très présents...Un très joli rosé qui exprime son terroir! »

Philippe Cambie Oenologue



CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE BLANC

Issu des quartiers Les Galimardes, Cansaud et la Consonnière sur des terroirs caractérisés par des galets roulés, ce vin est un assemblage de grenache blanc (40%), bourboulenc (30%) et clairette (30%).

Récolte

La vendange est manuelle. Les rendements annuels sont de 25 hecto l'hectare.

Dégustation

Ce Châteauneuf-du-Pape blanc offre une harmonie aromatique et une belle fraîcheur. Il s'appréciera dès sa première année et se conservera 5 à 10 ans. A boire à une température entre 10 et 12 degrés, en appétitif, avec du poisson ou certains fromages (Roquefort, Comté, fromages de chèvre...)

