DOMAINE LA CONSONNIERE

LIRAC ROUGE



Assemblage	50% grenache, 40% syrah, 10 % mourvèdre
Production	Entre 7000 et 8000 bouteilles / an
Age des vignes	60 ans en moyenne;
Vinification	Eraflage 100% - Fermentation 3 semaines
Elevage	6 mois en foudres
Conservation	5/8 ans - servir à 16/17°

VIN

Issu des quartiers lieu-dit La Treille et Saints Sixtes sur des terroirs de sable ce vin est un assemblage de Grenaches (50%), Syrah (40%) et Mourvèdres (10%) âgés d'une soixantaine d'années ; La vendange est manuelle ; les rendements annuels sont de 30/35 hecto l'hectare ;

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.

DOMAINE

C'est vers 1890 que l'arrière arrière grand-père Ferulla fait l'acquisition des premières parcelles de Châteauneufdu-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 ainés, 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.

25 rue Joseph Ducos 84230 Châteauneuf du Pape – Tél : 04 90 23 56 60 – 06 03 49 48 81 contact@domainelaconsonniere.fr WWW.DOMAINELACONSONNIERE.FR