DOMAINE LA CONSONNIERE

Châteauneuf du Pape Blanc



Assemblage	40% grenache blanc, 30% bouboulenc, 30% clairette
Production	2000 bouteilles / an
Age des vignes	50 ans en moyenne
Vinification	
Elevage	5 mois en barriques neuves
Conservation	Entre 5 et 10 ans - servir à 10/12°

VIN

Ce vin est issu de divers terroirs caractérisés par des galets roulés : Les Galimardes, Cansaud, La Consonnière. Assemblage de grenache blanc, bourboulenc et clairette, ce Châteauneuf du Pape blanc offre une harmonie aromatique et une belle fraîcheur ; L'élevage se fait pour 50% en barriques neuves durant environs 5 mois ; Ce vin s'appréciera dés sa première année et se conservera entre 5 et 10 ans ; il accompagnera du poisson ou des fromages (chèvre; Roquefort, Comté...) et se dégustera aussi bien à l'apéritif.

« Jolie couleur jaune pâle aux reflets brillants ; Arômes de lilas, bergamote et fleur de pêcher ; la bouche est suave, ronde, agréable avec des pointes de poire au miel, pomme crassane associées au poivre blanc. » **Philippe Cambie**

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.