

PIERRE ET JÉRÔME

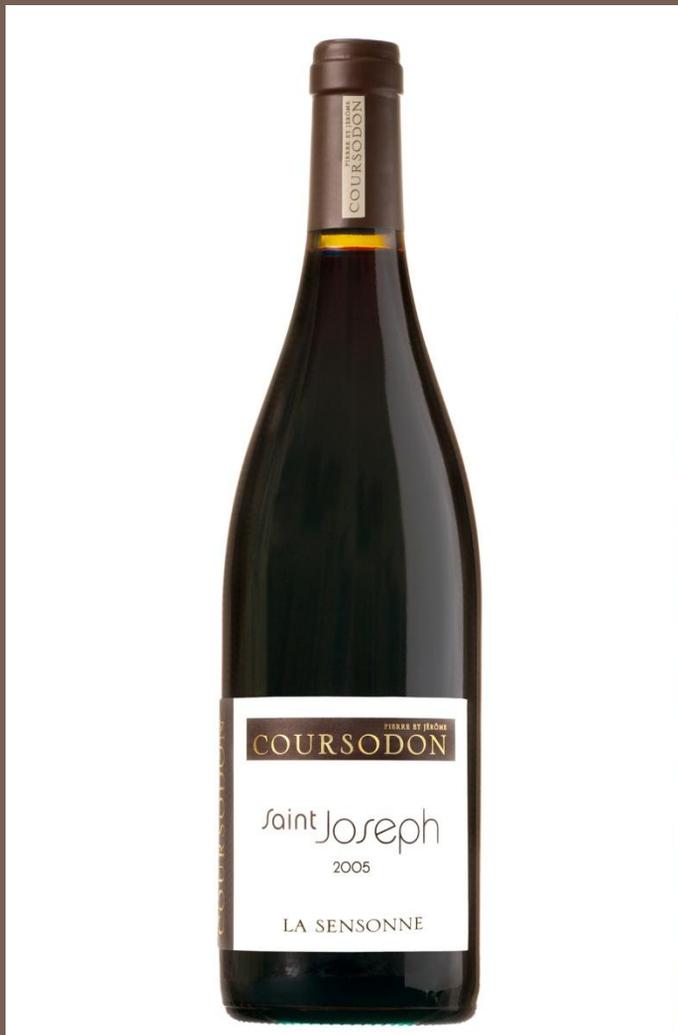
COURSODON

saint Joseph

CRU DE LA VALLÉE DU RHÔNE

La Sensonne

Saint-Joseph Coursodon



- ✓ **APPELLATION** : Saint-Joseph
- ✓ **CUVEE** : La Sensonne
- ✓ **CEPAGE** : Syrah
- ✓ **RENDEMENT** : 34 hl / ha. Raisins issus de l'ensemble de nos terroirs.
- ✓ **TERROIR** : Très granitique. Sol peu profond.
- ✓ **EXPOSITION** : Sud sur de raides coteaux.
- ✓ **QUALITE** : Tous les travaux viticoles sont manuels. Aucune mécanisation possible. Traitement à dos d'homme. Densité de plantation : 8500 pieds /ha. Palissage sur échelas.
- ✓ **VENDANGES** : Manuelles et transport de la vendange entière en comports de 40 kg jusqu'à nos chais.
- ✓ **VINIFICATION** : Tri sur table à la réception. Vendange égrappée. Macération et fermentation en cuve ouverte pendant 18 jours avec 2 pigeages journaliers. Si les autres cuvées sont des sélections de vieilles vignes sur des terroirs particuliers, cette cuvée reflète l'ensemble de nos terroirs avec un élevage un peu différent. Ce vin est **élevé sur lies** en barriques neuves à 100 %.
- ✓ **DEGUSTATION** : La Sensonne associe si bien la puissance, l'élégance, la maturité du fruit et les épices avec un élevage barrique bien accepté par cette matière dense. De la précision et du plaisir tout simplement.
- ✓ **ACCORDS METS ET VINS** : Le restaurant l'Oasis à la Napoule (Alpes-Maritimes) suggère de réveiller vos papilles avec « un pigeon en bécasse servi avec un toast aux abats liés au foie gras, accompagné d'une poêlée de champignons des bois ».

Pierre et Jérôme COURSDON
Domaine Coursodon
1, place du marché - 07300 MAUVES - FRANCE
Téléphone: +33(0)4.75.08.18.29
Fax: +33(0)4.75.08.75.72
Email: pierre.coursodon@wanadoo.fr