

PIERRE ET JÉRÔME

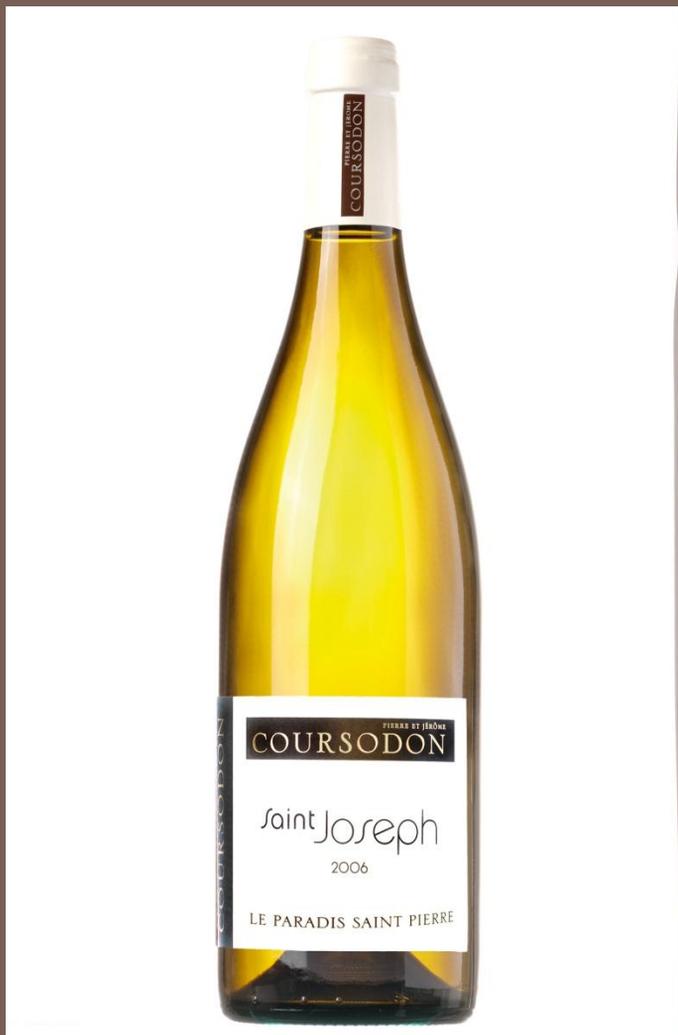
COURSODON

saint Joseph

CRU DE LA VALLÉE DU RHÔNE

Le Paradis Saint-Pierre

Saint-Joseph blanc Coursodon



- ✓ **APPELLATION** : SAINT-JOSEPH
- ✓ **CUVÉE** : « LE PARADIS SAINT PIERRE »
- ✓ **ENCEPAGEMENT** : 95 % Marsanne – 5 % Roussanne
- ✓ **RENDEMENT** : 30 hl / ha. Raisins issus de vieilles vignes. **TERROIR** : Granitique. Sol peu profond
- ✓ **EXPOSITION** : Sud Sud-est. En coteaux. **QUALITÉ** : Aucune mécanisation possible. Tous les travaux viticoles sont manuels. Traitement à dos d'homme. Densité de plantation : 7500 pieds / ha.
- ✓ **VENDANGES** : Manuelles et transport en comporte de 40 Kg en vendange entière jusqu'à nos chais. Les raisins sont récoltés en surmaturité.
- ✓ **VINIFICATION** : Tri sur table à la réception. Pressurage pneumatique doux et long en vendange entière. Débourage, fermentation alcoolique à 18 °C en pièces. Fermentation Malo-Lactique terminée. Elevage sur lies fines avec bâtonnage hebdomadaire.
- ✓ **DEGUSTATION** : Robe jaune dorée aux reflets brillants. Les arômes de surmaturité dominant (miel...). Une bouche ronde et grasse complétée par une sensation de fraîcheur grâce à la minéralité de la roche mère. Avec un peu de recul, des arômes d'amandes grillées, de noisettes se découvrent.
- ✓ **ACCORDS METS ET VINS** : Si vous aimez les plats en sauce, le gras et la minéralité du Paradis Saint-Pierre se fondent à merveille avec un poulet à la crème accompagné de ses morilles.
- ✓ Le Chef et le sommelier du restaurant Apicius à Paris vous invitent au Paradis avec « un Saint-Pierre grillé sur la peau accompagné de pâtes en risotto d'anchois ».

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