

PIERRE ET JÉRÔME

COURSODON

saint Joseph

CRU DE LA VALLÉE DU RHÔNE

Le Paradis Saint-Pierre rouge

Saint-Joseph Coursodon



- ✓ **APPELLATION** : Saint-Joseph
- ✓ **CUVÉE** : Le Paradis Saint-Pierre
- ✓ **ENCEPAGEMENT** : Syrah
- ✓ **RENDEMENT** : 30 hl / ha. Raisins issus des plus vieilles vignes du Domaine taillées en gobelet.
- ✓ **TERROIR** : Très granitique. Sol peu profond.
- ✓ **EXPOSITION** : Sud sur de raides coteaux avec de nombreux chalets.
- ✓ **QUALITÉ** : Tous les travaux viticoles sont manuels. Aucune mécanisation possible. Traitements à dos d'homme. Pratique de la vendange verte à la véraison afin de limiter les rendements. Densité de plantation : 8500 pieds /ha.
- ✓ **VENDANGES** : Elles sont manuelles et un premier tri sélectif est réalisé. Transport de la vendange entière en comportes de 40 kg jusqu'à nos chais.
- ✓ **VINIFICATION** : Tri sur table à la réception. Vendange égrappée. Macération et fermentation en cuve ouverte pendant 21/25 jours avec 2-3 pigeages journaliers. Recherche d'une grande extraction de tanins et de couleur. Elevage de 15 mois en pièces et demi muids.
- ✓ **DEGUSTATION** : Robe pourpre profonde et brillante. Nez aux arômes élégants de petits fruits rouges et d'épices. En bouche un vin charnu, très complexe. Les tanins sont abondants. On sent une matière première mûre et concentrée. Avec le temps, ce vin se bonifiera sans conteste (6 à 10 ans). Mariage parfait du terroir et du cépage donnant des vins aux côtés sauvages, épicés, olives noires, de grande typicité de l'appellation Saint-Joseph.
- ✓ **ACCORDS METS ET VINS** : L'auberge des cimes à Saint-Bonnet-le-Froid (Haute-Loire) recommande cette cuvée avec « une selle d'agneau cuite dans sa croûte de foin de cistre épicé au loup, le tout servi avec une estouffée de pommes de terre aux cèpes ».

Pierre et Jérôme COURSODON
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