

PIERRE ET JÉRÔME

COURSODON

saint Joseph

CRU DE LA VALLÉE DU RHÔNE

L'Olivaie Saint-Joseph Coursodon



- ✓ APPELLATION : Saint-Joseph
- ✓ CUVEE : Olivaie
- ✓ ENCEPAGEMENT : Syrah
- ✓ RENDEMENT : 32hl / ha. Raisins issus de vieilles vignes. Rendement très limité.
- ✓ 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 discontinu 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. Elevage de 15 mois en fûts dont 15 % de bois neuf.
- ✓ DEGUSTATION : Robe grenat d'une belle intensité avec des reflets violets. Nez concentré, fruits rouges, épicés. En bouche longueur et puissance avec des tanins serrés et soyeux. Ce vin riche et élégant se contenterait de quelques années de cave (5 à 7 ans).
- ✓ ACCORDS METS ET VINS : Le restaurant l'Amphitryon à Lorient (Morbihan) suggère de se régaler avec « des petits tournedos de lièvre servis avec des coings confits et des endives à la ventrèche ».

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