

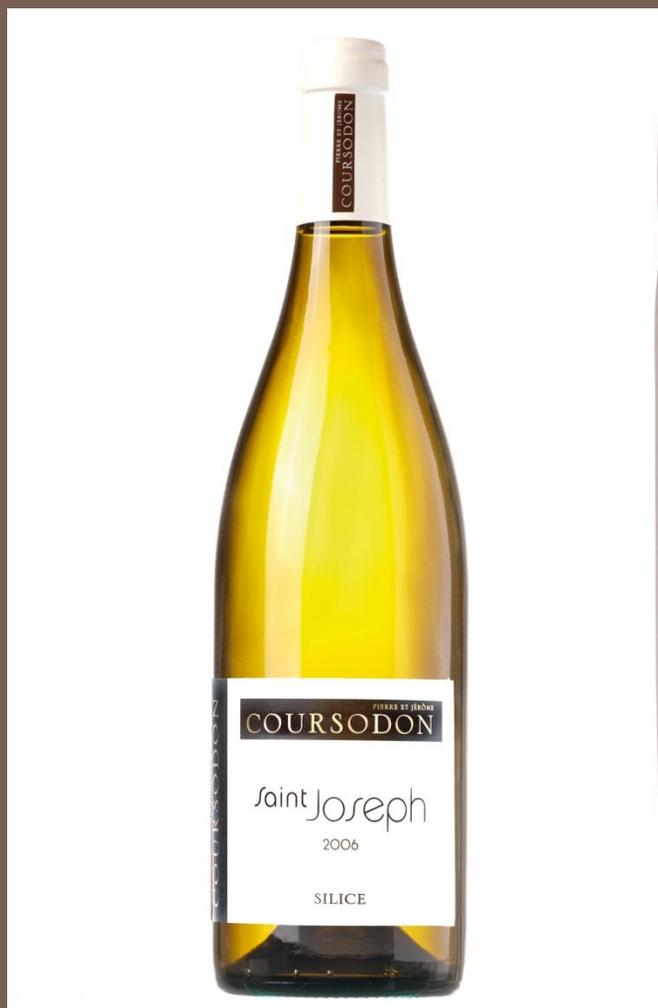
PIERRE ET JÉRÔME

COURSODON

saint Joseph

CRU DE LA VALLÉE DU RHÔNE

# Silice blanc Saint-Joseph Coursodon



- ✓ **APPELLATION** : SAINT-JOSEPH
- ✓ **CUVÉE** : SILICE
- ✓ **ENCEPAGEMENT** : 100% Marsanne
- ✓ **RENDEMENT** : 38 hl / ha.
- ✓ **TERROIR** : Assemblage pour 50 % terroir Argileux et 50 % terroir granitique
- ✓ **EXPOSITION** : Sud Sud-est. En coteaux.
- ✓ **QUALITE** : 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 comportes de 40 Kg en vendange entière jusqu'à nos chais. Premier tri à la parcelle.
- ✓ **VINIFICATION** : Second tri sur table à la réception. Pressurage pneumatique doux et long. Les jus sont écoulés par gravité. Débourbage, fermentation alcoolique **naturelle** à 18 °C en cuve inox. Fermentation Malo-Lactique bloquée.
- ✓ **DEGUSTATION** : Les arômes primaires dominant, une attaque en bouche soyeuse, l'équilibre parfait acide-alcool et un gras très intéressant présentent une persistance remarquable. L'élégance pure de la Marsanne.
- ✓ **ACCORDS METS ET VINS** : Pour les amateurs de fruits de mer, ce vin frais et minéral est son parfait allié. La cuvée Silice blanc peut aussi parfaitement se déguster à l'apéritif.
- ✓ Le chef sommelier du restaurant Pic à Valence, dans la Drôme, recommande également ce vin avec un « foie gras de canard des Landes rôti entier au poêlon accompagné de ravioles translucides de betteraves sucrières, jaune et crapaudine. Jus aux épices douces ».

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](mailto:pierre.coursodon@wanadoo.fr)