



Les Royes, 2021

Domaine Courbis
FRANCE, VALLÉE DU RHÔNE, SAINT-JOSEPH

DESCRIPTION DU PRODUIT

VITICULTURE	Viticulture Raisonnée
CÉPAGE(S)	100% Syrah
ÂGE MOYEN DES VIGNES	30 ans
RENDEMENTS	25 hl/ha
TAUX DE SUCRE RÉSIDUEL	<0,8 g/l
SUPERFICIE	6 ha
SITUATION GÉOGRAPHIQUE	Les vignobles se situent dans une vallée pittoresque, le vignoble côtoie une végétation méditerranéenne. C'est un site spectaculaire de Saint-Joseph, à la lisière de Cornas avec des vignes en côteaux à pentes raides, abritées des vents du nord
EXPOSITION	Plein Sud
GÉOLOGIE DU SOL	Sol argilo-calcaire
VINIFICATION	Vendange manuelle. Eraflage. Remontages et pigeages nombreux et soignés. Vinification en cuves fermées, inox avec contrôle des températures (entre 30° et 32°C) pour une extraction maximale de couleur. Macération pendant trois semaines.
ÉLEVAGE	16 à 18 mois en fûts, dont 1/3 en fûts neufs, 1/3 en fûts de 1 vin et 1/3 en fûts de 2 vins. Soutirages nombreux et réguliers.

CODE SAQ
12538553

TYPE
Vin rouge

FORMAT
12 X 750 ml



PRIX PAR BOUTEILLE
54.50 \$



À PROPOS DU PRODUCTEUR

L'un est plutôt discret, l'autre est le maire du village. Bien qu'ils possèdent des personnalités distinctes, le dénominateur commun de Dominique et Laurent Courbis est d'assurer la pérennité du domaine familial dont l'origine remonte au XVI^e siècle. Installée à la pointe sud de l'appellation Saint-Joseph, la propriété est composée de 32 hectares de vignes en coteaux pour la plupart spectaculairement escarpés dans des paysages à couper le souffle. Succédant à leur père, les frères Courbis ont su insuffler un vent de fraîcheur à la propriété en modernisant les installations et surtout en combinant les techniques modernes de vinification au savoir-faire ancestral. Leur ascension repose sur des vins bien typés, élégants, finement ciselés avec une légère empreinte moderne, mais sans perdre le cap. Encore une fois, un travail irréprochable