



## Saint-Joseph, 2023

Domaine Courbis  
FRANCE, VALLÉE DU RHÔNE, SAINT-JOSEPH

### DESCRIPTION DU PRODUIT

VITICULTURE	Viticulture Raisonnée
CÉPAGE(S)	100% Syrah
ÂGE MOYEN DES VIGNES	35 ans
RENDEMENTS	37 hl/ha
TAUX DE SUCRE RÉSIDUEL	<0,8 g/l
SUPERFICIE	18 ha
SITUATION GÉOGRAPHIQUE	Le vignoble est le plus méridional de l'appellation élaboré en cave particulière, situé à 8 km de Tournon, à l'embouchure de l'Isère et du Rhône, sur le 45e parallèle
EXPOSITION	Sud
GÉOLOGIE DU SOL	30% argilo-calcaire et 70% arène granitique
VINIFICATION	Vendange manuelle en petites caisses. Éraflage à 100%. Vinification en cuves fermées, inox, thermorégulées. Température de vinification contrôlée entre 30° et 32°C pour une extraction maximale de couleur. Macération de 12 à 15 jours.
ÉLEVAGE	14 mois en cuves (15 à 20%) et en barriques de 1 vin (20%) et de 2e, 3e ou 4e vins (55 à 60%).

CODE SAQ  
10919117

TYPE  
Vin rouge

FORMAT  
12 X 750 ml



PRIX PAR BOUTEILLE  
38.75 \$



### 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 XVIe 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