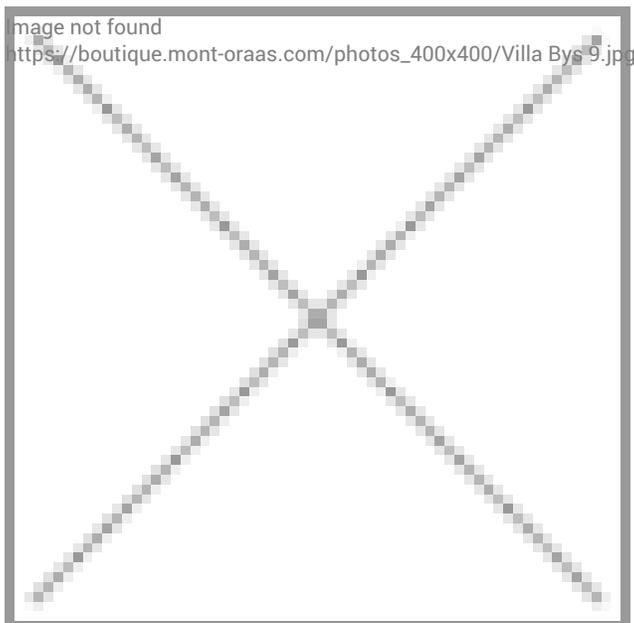


## DOMAINE COURBIS



### Accords mets et vins

Magret de canard, Gigot d'agneau, Pigeon rôti, Gigot de biche.  
Certifié Gueuleton.

### Détails

**Domaine** : Domaine Courbis  
**Couleur** : Rouge  
**Millesime** : 2021  
**Degrès** : 12,5 %  
**Viticulture** : Raisonnée  
**Contenance** : 0,75 L  
**Cépages** : Syrah  
**Région** : Vallée du Rhône  
**Packaging** : carton de 6  
**Appellation** : AOP Saint-Joseph  
**Nom du Vigneron** : Famille Courbis

### Dégustation

**Robe** : Noire  
**Nez** : Epicé avec notes de poivre noir  
**Bouche** : Epicée  
**Finale** : Tanins présents mais souples  
**Garde** : 7 à 8 ans  
**Température de service** : 16° à 17°

### HISTOIRE DU DOMAINE

Le village de Mauves et ses côteaux granitiques est le berceau de l'appellation St Joseph. Ludovic et son frère Emmanuel travaillent 12 hectares dont 11 de syrah sur de nombreuses parcelles âgées de plus de 100 ans pour certaines. Vinifications traditionnelles et longs élevages de 18 mois en barriques et demi-muids produisent des St Joseph fins & racés au grand potentiel de vieillissement.

### Caractéristiques

**Terroir** : Sols granitiques & argilo calcaire  
**Cépage** : 100% Syrah  
**Vendange** : Manuelles  
**Vinification** : En cuvée béton ouverte pendant une durée de 18 à 21 jours suivant les millésimes avec un pigeage et un remontage du moût tous les jours.  
**Elevage** : La fermentation malo lactique est faite en cuve émail puis ensuite élevage en barriques pour une durée comprise entre 18 et 24 mois.

