Millesime : 2023

SAINT-JOSEPH MAEVA BLANC 2023

DOMAINE COURBIS



Vignobles de France Régions viticoles Vallée du Rhône

Le Domaine Gérard Courbis est situé dans le village de Mauves, près de la frontière avec Cornas. après le décès de Gérard Courbis, le domaine est resté entre les mains de ses fils, Ludovic et Emmanuel, qui étaient déjà très engagés dans les activités quotidiennes du domaine familial. Les vins sont élaborés dans le style traditionnel et élégant du Rhône septentrional pour refléter à la fois la fraîcheur et le parfum, tout en conservant un joli côté savoureux. Leur modestie personnelle masque leur talent inégalé dans l'élaboration de vins issus de l'agriculture biologique (bien que non certifiés) qui chantent les paysages du nord du Rhône et les saveurs de l'été. leurs bouteilles sont non seulement les meilleures de leur catégorie, mais aussi un exemple pour les rouges élégants et adaptés au site dans le monde entier. La proportion de vieilles vignes est très élevée dans les vignobles, la plupart d'entre elles ayant entre 40 et 60 ans.

Accords mets et vins

Cette cuvée conviviale se marie parfaitement avec les fruits de mer et les crustacés, en particulier le homard, le crabe, les crevettes, le bar, les palourdes et les moules. Elle accompagne aussi parfaitement avec le poulet, le veau, les plats de porc, les saveurs épicées et la cuisine asiatique. Il fait des merveilles avec une grande variété de fromages, à pâte dure ou molle, et surtout avec les fromages de chèvre secs.

Détails

Millesime : 2023
Degrès : 14 %
Viticulture : Raisonnée
Contenance : 0,75 L
Cépages : Marsanne
Région : Vallée du Rhône
Packaging : carton de 6
Nom du Vigneron : Famille Courbis
Domaine : Domaine Courbis
Couleur : Blanc
Appellation : AOP Saint-Joseph

Caractéristiques

Terroir : Les vignes du domaine ont une moyenne d'âge de 40 ans et sont enracinées profondément dans les pentes granitiques des terrasses en altitude qui ne peuvent être récoltées qu'à la main. Les pentes raides bénéficient d'un drainage et d'un ensoleillement exceptionnel. Combiné à une bonne maturité des vignes, les Courbis sont capables de produire des vins uniques exprimant une grande fraîcheur, des tanins fondus et pourtant un style presque éthéré avec une pleine expression du terroir.
Cépage : Marsanne 100%
Vendange : manuelles
Viticulture : raisonnée
Vinification : Vieilli en fûts de chêne pendant 8 mois avec une fermentation malolactique complète.
Elevage : Vieilli en fûts de chêne pendant 8 mois avec une fermentation malolactique complète.

Dégustation

Nez : des éléments subtils de fumée et de pêche marquent le nez
Bouche : en bouche, il y a à la fois de la rondeur et une acidité vive, avec une touche d'abricot et une jolie complexité
Finale : Un vin délicieux et rafraîchissant avec une longue finale subtilement herbacée.
Garde : 5 à 10 ans
Température de service : 16°C

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.