

# DOMAINE DE LA JANASSE



CÔTES DU RHÔNE  
APPELLATION CÔTES DU RHÔNE CONTRÔLÉE

---

## BLANC

---

**Situation :** Cette cuvée est issue de parcelles sélectionnées sur sols sableux, en bordure de l'appellation Châteauneuf-du-Pape, à courte distance du plateau de La Crau.

**Superficie :** 5 ha.

**Cépages :** 50 % Grenache, 15 % Clairette, 15 % Bourboulenc, 10 % Viognier, 10 % Roussanne.

**Vignoble :** Les vignes sont cultivées sans pesticide ni insecticide et la fumure est d'origine naturelle. La terre est travaillée sans désherbant pour maintenir l'aération et la souplesse du sol. Sélection massale.

**Rendement :** 46 hl/ha. Vendanges en caissettes, par cépages.

**Vinification :** Pressurage pneumatique. Vinification en cuve.

**Élevage :** En cuve sur lies avec bâtonnage durant 6 mois.

**Production :** 18 000 bouteilles par an.

**Dégustation :** Le Côtes-du-Rhône blanc par excellence. Ici, rien n'est de trop. L'assemblage traduit la complexité d'un terroir qualitatif tandis que la vinification, par petites touches, apporte une vivacité et une fraîcheur nettes et bienfaisantes, sur une pointe de minéralité. À conseiller sur un poisson du marché en papillote ou simplement pour un apéritif rafraîchissant. À déguster dans les cinq ans.

---

DOMAINE DE LA JANASSE  
27, Chemin du Moulin - 84350 Courthézon  
Téléphone : +33 (0) 4 90 70 86 29 / Fax : +33 (0) 4 90 70 75 93  
email : lajanasse@free.fr