

# DOMAINE DE LA JANASSE



CÔTES DU RHÔNE  
APPELLATION CÔTES DU RHÔNE CONTRÔLÉE

---

ROUGE

---

**Situation :** Cette cuvée naît sur un terroir d'un seul tenant à l'est de l'appellation Châteauneuf-du-Pape, sur la commune de Courthézon.

**Superficie :** 23 ha.

**Cépages :** 40 % Grenache, 20 % Mourvèdre, 20 % Carignan (de plus de 60 ans), 15 % Syrah, 5 % Cinsault.

**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.

**Rendement :** 46 hl/ha.

**Vinification :** Éraflage à 80 %. Macération pendant 12 à 15 jours.

**Élevage :** En foudres pendant 6 à 9 mois.

**Production :** 60 000 à 80 000 bouteilles par an.

**Dégustation :** Doté d'une belle structure, ce Côtes-du-Rhône développe des notes de fruits frais (fraise écrasée, mûre) sur leur croquant, soutenues par une pointe de réglisse. Moyennement tannique, ce vin garde toute sa gourmandise sur une viande grillée ou une tarte aux tomates fraîches. 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