

DOMAINE DE LA JANASSE



CHATEAUNEUF DU PAPE

PRESTIGE BLANC

Situation : Terroir sablo-argileux à La Janasse. Superficie : 0,4 ha.

Cépages : 70 % Roussanne, 15 % Grenache (de plus de 60 ans), 15 % Clairette (de plus de 60 ans).

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 : 25 hl/ha. Vendanges en caissettes.

Vinification : Pressurage pneumatique. Fermentation malolactique en barriques.

Élevage : 100 % en barriques (de 1 à 3 ans) avec bâtonnage durant 14 mois.

Production : 900 à 1200 bouteilles par an.

Dégustation : Puissance et équilibre pourraient résumer cette cuvée confidentielle par sa rareté mais prise des connaisseurs. Un festival de notes fruitées (pêche, agrumes, poire et vanille) nous est proposé dans un vin concentré mais gardant toute sa fraîcheur.

À déguster maintenant pour sa nature spectaculaire et dans les dix prochaines années sur un homard thermidor.

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