

DOMAINE DE LA JANASSE



CHATEAUNEUF DU PAPE

TRADITION ROUGE

Situation : Cette cuvée est issue de plusieurs terroirs différents (sables, galets roulés, argiles rouges) situés sur la partie nord de l'appellation et sur le plateau de La Crau.

Superficie : 10 hectares.

Cépages : 65 % de vieux Grenaches, 20 % Syrah, 10 % Mourvèdre, 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 : 25/30 hl/ha.

Vinification : Éraflage à 80 %. Macération pendant 21 à 28 jours avec pigeage quotidien manuel.

Élevage : 80 % en foudres et 20 % en barriques (dont 1/3 de neuves) pendant 12 mois.

Production : 18 000 à 20 000 bouteilles par an.

Dégustation : Un Châteauneuf tout en équilibre, dont les notes de fruits noirs (mûre, cassis), associées à des arômes de violette, tapissent une bouche longue et soyeuse, tout en nerf. La matière ample et structurée fera merveille sur des plats à base de viande grillée et mijotée, agneau en gigots aux herbes ou boeuf en daube. À déguster sur les dix prochaines années.

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