



---

## TERRE DE BUSSIÈRE

---

**Situation :** Ce vin de pays est issu du lieu-dit «Bussière» constitué d'alluvions graveleux, sur la commune de Courthézon, en lisière de l'Ouvèze.

**Superficie :** 15 ha.

**Cépages :** 55 % Merlot, 25 % Syrah, 10 % Grenache, 10 % Cabernet.

**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 :** 50 hl/ha.

**Vinification :** Éraflage à 90 %. Macération pendant 12 à 15 jours.

**Élevage :** Le merlot en barriques (dont 30 % de barriques neuves) pendant 12 mois.

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

**Dégustation :** Terre de Bussière a assis sa réputation sur le terroir rhodanien depuis plusieurs années maintenant. Bien structuré, il marie la gourmandise du merlot avec une verve sudiste plus classique, sur des notes de fruits noirs et de cuir. Un vin à boire sans concession dans les cinq à huit ans, sur une cuisine méditerranéenne.

---

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