

DOMAINE DE LA JANASSE



CHÂTEAUNEUF DU PAPE

TRADITION BLANC

Situation : Terroirs sablo-argileux de La Janasse et La Crau.

Superficie : 1,10 ha.

Cépages : 40 % Grenache, 40 % Clairette, 20 % 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.

Rendement : 25/30 hl/ha. Vendanges en caissettes.

Vinification : Pressurage pneumatique. Pour les grenaches et clairettes, la vinification s'effectue en cuve. Les roussannes sont vinifiées en barriques.

Élevage : Les grenaches et les clairettes sont élevés en cuve pendant sept mois, avec bâtonnage sur lies. Les roussannes sont élevées en barriques (dont 80 % de barriques neuves) pendant sept mois, avec des bâtonnages réguliers.

Production : 4 000 bouteilles par an.

Dégustation : Voici une cuvée statutaire : le nez est une corbeille de fruits à chairs jaune et blanche, où dominant la pêche et les fruits exotiques. Quelques notes de vanille et de brioche apportent une touche de gras supplémentaire. La richesse de sa bouche se déploie dans une longue sarabande d'arômes persistants qui sublimeront un filet de Saint-Pierre cuit sur la peau. À déguster dans les cinq à huit 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