

DOMAINE DE LA JANASSE

Les Blancs
AOC Côtes-du-Rhône



ASSEMBLAGE

50% Grenache, 15% Clairette, 15% Bourboulenc, 10% Viognier, 10% Roussanne

RENDEMENT

46 hl/ha

SUPERFICIE

5 hectares

LOCALISATION

Sur des sols sableux, à la bordure Est de l'appellation Châteauneuf-du-Pape, à courte distance du plateau de La Crau.

VITICULTURE

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. Sélection massale.

VINIFICATION

Vendanges matinales manuelles en caissettes avec tri à la vigne. Pressurage pneumatique puis vinification en cuves.

ÉLEVAGE

En cuves sur lies avec bâtonnage pendant 6 mois.

DÉGUSTATION

Cet assemblage traduit la complexité d'un terroir qualitatif tandis que la vinification, apporte une vivacité et une fraîcheur nettes et bienfaisantes, sur une pointe de minéralité.

ACCORDS

Poisson en papillote ou simplement pour un apéritif rafraichissant.



Dans les 5 ans après mise en bouteille



13 - 15°C