

DOMAINE DE LA JANASSE



Les Rosés
AOC Côtes-du-Rhône

ASSEMBLAGE

50% Grenache, 30% Cinsault, 10% Syrah, 10% Counoise

RENDEMENT

46 hl/ha

SUPERFICIE

1,3 hectare

LOCALISATION

Sur des sols sableux, à l'Est de l'appellation Châteauneuf-du-Pape, sur la commune de Courthézon.

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.

VINIFICATION

Vendanges manuelles avec tri à la vigne.
100% saignée.

ÉLEVAGE

En cuves durant 3 à 4 mois.

DÉGUSTATION

D'une couleur rubis, ce rosé développe de généreuses notes de fruits frais (cerises et fraise), soutenues par une pointe d'épices, complété par une belle acidité et un final tranchant.

ACCORDS

En toutes circonstances sur des grillades ou barbecues.



Dans les 2 ans après mise en bouteille



11 - 13°C