

# DOMAINE DE LA JANASSE

Les Rouges  
AOC Côtes-du-Rhône  
Tradition



## ASSEMBLAGE

40% Grenache, 20% Mourvèdre, 20% Carignan, 15% Syrah, 5% Cinsault.

## RENDEMENT

45 hl/ha

## SUPERFICIE

23 hectares

## LOCALISATION

Sur un terroir d'un seul tenant 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.  
Éraflage à 80% puis macération pendant 12 à 15 jours.

## ÉLEVAGE

En cuves béton et foudre pendant 6 à 9 mois.

## DÉGUSTATION

Moyennement tannique et doté d'une belle structure, ce Côtes-du-rhône développe des notes gourmandes de fruits frais (fraise écrasée, mûre) sur leur croquant, soutenues par une pointe de réglisse.

## ACCORDS

Viande grillée ou une tarte aux tomates fraîches.



Dans les 5 ans après mise en bouteille



15 - 17°C