

DOMAINE DE LA JANASSE

Les Rouges
AOC Châteauneuf-du-Pape
Chaupin



ASSEMBLAGE

100% Grenache. Vignes plantées en 1912 pour les plus âgées.

RENDEMENT

28 hl/ha

SUPERFICIE

7 hectares

LOCALISATION

Cette cuvée provient des terroirs froids et tardifs de Chapouin (sable), de La Janasse et du plateau de La Crau (sable).

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 26 jours avec pigeage quotidien manuel.

ÉLEVAGE

2/3 en foudres et 1/3 en demi-muids (600 litres), pendant 12 mois.

DÉGUSTATION

Une belle bouteille, archétype de l'appellation, qui exprime la quintessence du Grenache dans son berceau de Châteauneuf du Pape. Entre notes de fruit noirs et de violettes, cette cuvée avance dans le temps tout en souplesse, avec des tanins déjà fondus.

ACCORDS

Civet de biche.



Dans les 25 ans après mise en bouteille



15 - 17°C