

DOMAINE DE LA JANASSE

Les Rouges
AOC Châteauneuf-du-Pape
Tradition



ASSEMBLAGE

65% de vieux Grenaches, 20% Syrah, 10% Mourvèdre, 5% Cinsault.

RENDEMENT

25-30 hl/ha

SUPERFICIE

10 hectares

LOCALISATION

Cette cuvée est issue de plusieurs terroirs différents (sables, galets roulés, argiles rouges) situés sur la partie nord de l'appellation et sur le 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.

VINIFICATION

Vendanges manuelles avec tri à la vigne.
Éraflage à 80% puis macération pendant 21 à 28 jours avec pigeage quotidien manuel.

ÉLEVAGE

80% en foudres et 20% en barriques (dont 1/3 de neuves), pendant 12 mois.

DÉGUSTATION

Avec une matière ample et structurée cette cuvée est tout en équilibre, dont les notes de fruits noirs (mûre, cassis), associées à des arômes de violette, tapissent une bouche longue et soyeuse, tout en nerf.

ACCORDS

Plats à base de viande grillée et mijotée, agneau en gigots aux herbes ou bœuf en daube



Dans les 10 ans après mise en bouteille



15 - 17°C