

# DOMAINE DE LA JANASSE



## Les Rouges AOC Châteauneuf-du-Pape Vieilles Vignes

### ASSEMBLAGE

65% Grenache, 20% Mourvèdre, 10% Syrah, 5% divers.  
Années de plantation : 40% 1920, 40% 1965, 10% 1976, 10% 1993.

### RENDEMENT

28hl/ha

### SUPERFICIE

6 hectares

### LOCALISATION

Cette cuvée est issue de quatre parcelles situées sur des terroirs différents qui se complètent dans l'assemblage (des galets roulés qui apportent gras et puissance ; des sables pour la fraîcheur et l'acidité ; des argiles rouges recouvertes de galets roulés qui amène de la structure et du corps ; et enfin un coteau sablo-calcaire qui donne la finesse).

### 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 28 jours avec pigeage quotidien manuel.

### ÉLEVAGE

3/4 en foudres et 1/4 en demi-muids (600 litres), pendant 12 mois.

### DÉGUSTATION

La cuvée-phare du domaine, toujours au plus haut dans les classements internationaux. La robe est sombre avec des reflets pourpres. Au nez, es effluves encore discrets de fruits noirs écrasés et de garrigue ne demandent qu'à se fondre dans une matière noble et fraîche, pour dévoiler la finesse et l'élégance en bouche.

### ACCORDS

Civet de lièvre à la Royale.



Dans les 10 à 25 ans après mise en bouteille



15 - 17°C