

DOMAINE DE LA JANASSE



Les Rouges
IGP de la Principauté d'Orange
Terre de Bussière

ASSEMBLAGE

55% Merlot, 25% Syrah, 10% Grenache, 10% Cabernet.

RENDEMENT

50 hl/ha

SUPERFICIE

15 hectares

LOCALISATION

Le lieu-dit « Bussière » est un terroir d'alluvions graveleux, situé en lisière de l'Ouvèze, 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

Éraflage à 90% puis macération pendant 12 à 15 jours.

ÉLEVAGE

En barriques, pour les Merlots (dont 1/3 de barriques neuves), et cuves béton, pendant 12 mois.

DÉGUSTATION

Bien structuré, la cuvée Terre de Bussière marie la gourmandise du merlot avec une verve sudiste plus classique, sur des notes de fruits noirs et de cuir.

ACCORDS

Cuisine méditerranéenne.



Dans les 5 à 8 ans après mise en



15 - 17°C