

# DOMAINE DE LA JANASSE

Les Blancs  
AOC Châteauneuf-du-Pape  
Prestige



## ASSEMBLAGE

70% Roussanne, 15% Grenache (de plus de 60 ans), 15% Clairette (de plus de 60 ans).

## RENDEMENT

25 hl/ha

## SUPERFICIE

0,4 hectares

## LOCALISATION

Sur des terroirs sablo-argileux, des lieux-dits de La Janasse et 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 matinales manuelles en caissettes avec tri à la vigne. Pressurage pneumatique puis vinification en cuves pour les grenaches et clairettes. Les roussannes, quant à elles sont vinifiées en barriques. La fermentation malolactique est effectuée en barriques.

## ÉLEVAGE

En barriques (vieilles de 1 à 3 ans) avec bâtonnage, pendant 14 mois.

## DÉGUSTATION

Puissance et équilibre pourraient résumer cette cuvée confidentielle par sa rareté mais prisée des connaisseurs. Un festival de notes fruitées (pêche, agrumes, poire et vanille) nous est proposé dans un vin concentré mais gardant toute sa fraîcheur.

## ACCORDS

Homard thermidor.



Dans les 5 à 8 ans après mise en



13 - 15°C