

DOMAINE DE LA JANASSE



Les Rouges
AOC Côtes-du-Rhône Villages
Terre d'Argile

ASSEMBLAGE

25% Grenache, 25% Syrah, 25% Mourvèdre, 25% Carignan.

RENDEMENT

40 hl/ha

SUPERFICIE

15 hectares

LOCALISATION

Sur un magnifique terroir de galets roulés et d'argiles rouges situé au nord de la commune de Courthézon, à un jet de pierres de l'appellation Châteauneuf-du-Pape.

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. Vendanges en vert sur les syrahs et mourvèdres.

VINIFICATION

Vendanges manuelles avec tri à la vigne.

Éraflage à 75% puis macération pendant 18 à 21 jours avec pigeage quotidien manuel.

ÉLEVAGE

En barriques (dont 1/3 de barriques neuves) pour les syrahs, les mourvèdres et les carignans, et en foudres pour les grenaches, pendant 12 mois.

DÉGUSTATION

Entre tapenade et cassis, la cuvée Terre d'Argile propose un concentré d'arômes. Dense et charnue, la bouche révèle des notes profondes et suaves de fruits mûrs, et une finale persistante.

ACCORDS

Côtelettes d'agneau.



Dans les 10 ans après mise en bouteille



15 - 17°C