

DOMAINE DE LA JANASSE

Les Blancs
AOC Châteauneuf-du-Pape
Tradition



ASSEMBLAGE

60% Grenache, 20% Clairette, 20% Roussanne.

RENDEMENT

25-30 hl/ha

SUPERFICIE

1,1 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.

ÉLEVAGE

Sur lies, en cuve pour les grenaches et clairettes et en barriques (dont 3/4 de bois neuf) avec bâtonnage pour les roussannes, pendant 7 mois.

DÉGUSTATION

Le nez est une corbeille de fruits à chairs jaune et blanche, où dominent la pêche et les fruits exotiques. Quelques notes de vanille et de brioche apportent une touche de gras supplémentaire. La richesse de sa bouche se déploie dans une longue sarabande d'arômes persistants

ACCORDS

Filet de Saint-Pierre cuit sur la peau.



Dans les 5 à 8 ans après mise en



13 - 15°C