



CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE, DOM. DE LA JANASSE (37.5 CL) – 2021



COMMENTAIRE DE DÉGUSTATION

Classique des classiques, jouant sur l'assemblage des terroirs et cépages, ce très beau Châteauneuf-du-Pape offre un nez gourmand de kirsch, de truffe et d'orange confite. L'attaque est douce, suave et très harmonieuse. Il ravit par son côté immédiat, tendre et fondant, mais très typé de son origine. L'équilibre est magistral.

Guide Vert RVF: 93/100

PROVENANCE

CÔTES DU RHÔNE SUD

APPELLATION

CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

DOMAINE

LA JANASSE

ENCÉPAGEMENT

65% DE VIEUX
GRENACHE, 20% SYRAH,
10% MOURVÈDRE, 5%
CINSAULT

METS - VINS

CARRÉ DE PORC CUIT À
BASSE TEMPÉRATURE,
LÉGUMES CONFITS,
CHAMPIGNONS DES
BOIS • MÉDAILLONS
DE CHEVREUIL,
SAUCE POIVRADE •
CRÉPINETTE D'AGNEAU
AU CUMIN ET
ABRICOTS.



CŒNOLOGIE

Cette cuvée est issue de plusieurs terroirs différents (sables, galets roulés, argiles rouges) situés sur la partie nord de l'appellation et sur le plateau de La Crau. Superficie : 10 hectares. 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. Rendement de 25/30 hl/ha.



VITICULTURE

Éraflage à 80%. Macération pendant 21 à 28 jours avec pigeage quotidien manuel. Élevage 80% en foudres et 20% en barriques (dont 1/3 de neuves) pendant 12 mois.