DRINKS.

Domaine de la Janasse Châteauneuf-du-Pape AOC 2021 75cl

Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	70412321
Alcool	15.5%
Contenu	75cl
Pays	France
Région	Châteauneuf-du-Pape
Embouteilleur	Abfüller Domaine de la Janasse, 27 Chemin du Moulin, 84350 Courthézon, France
Marque	La Janasse
Type	Vin rouge
Allergène	Contient des sulfites
Dégustation	Les fruits rouges comme les fraises, les framboises et les mûres dominent le goût. En outre, on peut découvrir la réglisse, la menthe fraîche et des tanins très fins. La finale est intensément marquée par des notes de framboise et de menthe poivrée.
Désignation commerciale	Vin rouge
Détails	Élaboré à 100% à partir de Grenache
Honneurs	** **
Etiquette	classique
Organique	Non
Vegan	Non
Kosher	Non

Fermeture de la bouteille	Bouchon
Tannin	Non spécifié
Température de consommation	16-18 degrés
Millésime	2021
En accord avec	volaille, grillades, veau et bœuf

Description

Le père d'Aimé Sabon était déjà viticulteur, mais il était membre d'une coopérative et ne possédait pas de cave. Aimé a changé cela quelques années après avoir repris le vignoble familial - à l'époque, il s'étendait encore sur 15 hectares. À partir de 1991, il a été assisté par son fils, ayant étudié à la fois le marketing et la viticulture. En 2001, la fille d'Aimé, ayant également étudié l'œnologie, a rejoint l'entreprise familiale, qui s'étend désormais sur 90 hectares. Réparti sur plus de 60 parcelles dans les régions de Châteauneuf-du-Pape et des Côtes du Rhône, le Domaine de la Janasse présente une véritable mosaïque de terroirs. Il est donc particulièrement important de planter le bon cépage au bon endroit. Les raisins proviennent de différents terroirs de la partie nord de Châteauneuf-du-Pape, où prédominent les sols sablonneux, graveleux ou argileux. Les raisins sont cultivés sans l'utilisation de pesticides, d'insecticides ou d'herbicides, tandis que l'engrais appliqué est d'origine naturelle. La récolte est bien sûr réalisée à la main, ce qui permet à l'équipe de trier les raisins de la meilleure qualité directement dans le vignoble. 80% des raisins sont égrappés, avant de macérer dans la cuve de fermentation pendant 21 à 28 jours. Le moût frais est pressé quotidiennement, dont 80% sont ensuite transférés dans des cuves en bois et 20% dans des fûts. Le vin repose dans la cave pendant 12 mois. Élégant et délicat, le Châteauneuf-du-Pape rappelle la cerise, la réglisse et la menthe, avec des fraises et des framboises en arrière-plan.