

St Antonin



Le Tradition rouge AOC Côtes-du-Rhône

Christophe et Isabelle Sabon, le frère et la sœur qui conduisent le destin du familiale Domaine de la Janasse depuis plus de 20 ans, ont décidé de se lancer dans une nouvelle aventure en acquérant après la vendange de 2014 une propriété de 15 hectares de vignes située sur la commune de Jonquières : St Antonin.

Ce domaine s'étend autour d'un mas provençal du XVIII, ou figure sur la façade l'inscription « St Antonin », et bénéficie du même terroir : des terrasse caillouteuses préservées de l'érosion orientées nord-sud posées sur des marnes.

L'ensemble du vignoble a été retravaillé et repensé selon les mêmes valeurs que le domaine familiale : le respect du terroir et de l'environnement, un travail soigné et raisonné du vignoble et une vinification et un élevage adaptés avec une recherche d'expression des terroirs. Le respect de ces valeurs familiales et traditionnelles permettent aujourd'hui à St Antonin de produire des cuvées en rouge et blanc en appellations IGP-Principauté d'Orange, Côtes-du-rhône, Côtes-du-rhône Villages Plan de Dieu et Châteauneuf-du-Pape.



VINIFICATION :

Vendanges manuelles avec tri à la vigne.

Éraflage à 80% puis macération de 12 à 15 jours.

ELEVAGE :

En cuves béton et foudres pendant 9 mois.

DEGUSTATION :

Kirsch, mûre, garrigue et arômes floraux se dégagent de ce Côtes du Rhône moyennement corsé, aux tanins mûrs, d'une belle densité et d'une belle finale.

ACCORDS :

Viandes ou plats cuisinés aromatisés aux épices douces.



Dans les 5 ans après mise en bouteille



15 - 17°C

AGE MOYEN DES VIGNES :

40 ans

ASSEMBLAGE :

80% Grenache

10% Mourvèdre

10% Syrah

RENDEMENT :

40hl/ha

SUPERFICIE :

4 hectares

LOCALISATION :

Au sud du lieu-dit St Antonin

CARACTERISTIQUES DES SOLS :

Sols d'argile et de limons reposant sur des marnes