

St Antonin



Le Sans Soufre Ajouté rouge AOC Côtes-du-Rhône

Christophe et Isabelle Sabon, le frère et la sœur qui conduisent le destin du familial 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, où figure sur la façade l'inscription « St Antonin », et bénéficie du même terroir : des terrasses 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 familial : 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 18 jours sans ajout de sulfites

ELEVAGE :

En cuves béton et demi muid pendant 6 mois.

Ce vin a été vinifié, élevé et mis en bouteille sans ajout de soufre

DEGUSTATION :

Le Côtes du Rhône Sans Soufre Ajouté offre des notes de kirsch et de mûres, mêlées à des notes de poivre et de bouquet garni. Il est rond, bien texturé et équilibré, avec une bonne finale.

ACCORDS :

Viande grillée ou tartes aux légumes.



AGE MOYEN DES VIGNES :
40 ans

ASSEMBLAGE :
100% Grenache

RENDEMENT :
40hl/ha

SUPERFICIE :
1 hectare

LOCALISATION :
Au sud du lieu-dit St Antonin

CARACTERISTIQUES DES SOLS :
Sols d'argile et de limons reposant sur des marnes



Dans les 3 ans après mise en bouteille



14 - 15°C A conserver au frais