

# St Antonin



## Le Plan de Dieu

### AOC Côtes-du-Rhône Villages

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 : ISt 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 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 90% puis macération de 25 jours.

#### ELEVAGE :

Les Grenaches en foudre et les Syrahs et Mourvèdres en barriques pendant 12 mois.

#### DEGUSTATION :

Le Côtes du Rhône Villages Plan De Dieu révèle une couleur rubis plus profonde ainsi que des notes de framboise noire mûre, de cerise noire, de réglisse fondue et de terre brûlée. Il est riche, puissant et concentré, avec beaucoup de profondeur, ce qui est la marque de cette appellation.

#### ACCORDS :

Viande de gibier en sauce ou grillée



#### AGE MOYEN DES VIGNES :

50 ans

#### ASSEMBLAGE :

50% Grenache

30% Mourvèdre

20% Syrah

#### RENDEMENT :

38 hl/ha

#### SUPERFICIE :

4,5 hectares

#### LOCALISATION :

Au nord du lieu-dit St Antonin, à l'extrémité sud et au point culminant de l'appellation Plan de Dieu.

#### CARACTERISTIQUES DES SOLS :

Sols d'argile et de limons reposant sur des marnes



Dans les 10 ans après mise en bouteille



14 - 16°C