



Le Châteauneuf rouge

AOC Châteauneuf-du-Pape

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 28 jours.

ELEVAGE :

En foudres pendant 12 mois.

DEGUSTATION :

Des arômes de framboises noires, de pétales de rose et de poivre se dégagent de cette cuvée. Avec un corps moyennement corsé, une minéralité granissante, une texture homogène et de beaux fruits, ce Châteauneuf-du-Pape offre un beau final.

ACCORDS :

viande grillée et mijotée, agneau en gigots aux herbes ou bœuf en daube.



Dans les 15 ans après mise en bouteille



14 - 16°C



AGE MOYEN DES VIGNES :

Plus de 60 ans

ASSEMBLAGE :

100% Grenache

RENDEMENT :

30hl/ha

SUPERFICIE :

2 hectares

LOCALISATION :

La Fond du Loup et La Crau Est

CARACTERISTIQUES DES SOLS :

Sols sablonneux