

St Antonin



Le blanc

I GP de la Principauté d'Orange

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 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.

Pressurage direct.

ELEVAGE :

Chardonnay en barriques et les Clairettes en cuves inox pendant 6 mois.

DEGUSTATION :

Pêche blanche, poire, écorce d'agrumes et arômes de brioche émergent de ce blanc complexe. Moyennement corsé, ce blanc concentré dispose d'une élégante minéralité.

ACCORDS :

Poisson, viande blanche, fromage ou simplement en apéritif.



Dans les 5 ans après mise en bouteille



13 - 15°C

AGE MOYEN DES VIGNES :

20 ans

ASSEMBLAGE :

50% Chardonnay

50% Clairette

RENDEMENT :

30hl/ha

SUPERFICIE :

3 hectares

LOCALISATION :

Au sud du lieu-dit St Antonin

CARACTERISTIQUES DES SOLS :

Sols sablonneux