



Appellation	Côtes du Rhône AOP	
Domaine	Domaine de La Janasse	
Cépage	50% Grenache, 15% Clairette, 15% Bourboulenc, 10% Viognier, 10% Roussanne	
Type	Blanc	
Vignoble	Rhône sud	
Description	Technique	Les vignes sont cultivées sans pesticide ni insecticide et la fumure est d'origine naturelle. La terre est travaillée sans désherbant pour maintenir l'aération et la souplesse du sol. Sélection massale. Rendement de 46 hl/ha. Vendanges en caissettes, par cépages. Elevage en cuve sur lies avec bâtonnage durant 6 mois.
	Gustative	Le Côte du Rhône blanc par excellence. Ici, rien n'est de trop. L'assemblage traduit la complexité d'un terroir qualitatif tandis que la vinification, par petites touches, apporte une vivacité et une fraîcheur nettes et bienfaisantes, sur une pointe de minéralité. Un vin blanc expressif d'une fraîcheur fantastique!
Température idéale	10°C	
Garde	A déguster dans les 5 ans !	
Accord	poisson en papillote, boudin blanc ou simplement pour un apéritif rafraîchissant	