

Janasse Côte du Rhône

Rødvin / Frankrike / Rhône

Produsent: [Domaine de la Janasse](#)

Årgang: 2022

Land: Frankrike

Distrikt: Rhône

Område: Côtes du Rhône

Drue: 15% carignan, 5% cinsault, 50% grenache, 15% mourvèdre, 15% syrah

Veil. pris horeca: 143.95 eks. mva.

Pris Vinmonopolet: 169.9,-

EDP nr. : 4229878

SAP nr. : 9046257

Vinmonopol nr. : 3241501

Innhold:

Syre:5.5

Sukker:< 3

Alkohol:13,5 %



LETTVEKT

Om produsenten

Historien til Domaine de la Janasse er klassisk: på slutten av 1960-tallet vendte Aimé Sabon hjem fra militæret for å overta farens vingård – men i stedet for å videreselge druene til det lokale kooperativet ønsket han heller å starte med egen vinproduksjon. Navnet Janasse kommer fra en Lieu-Dits i Chateau-Neuf-du Pape (La Janasse) rett utenfor byen Courthézon der de i dag har sine kjellere.

Aimé visste at vinmarkene hans var gode, og i 1973 bygde han sin egen vinkjeller og begynte å utvide vinmarksarealet på gården. Da Aimé overtok bestod vingården av 15 hektar med vinmark – i dag omfatter den hele 90 hektar. Vingården drives nå av sønnen Christophe og datteren Isabelle, som begge har utdannet seg innen vinmaking – men også Aimé og hans kone Helene er fortsatt involvert i driften.

Domaine de la Janasse produserer i dag et bredt spekter av viner, fra IGP-viner og hvit, rosa og rød Côtes du Rhône til Châteauf-du-Pape. Vingården omfatter en rekke små parseller med hver sine mikroklimaer, så Sabon-familien har litt å holde styr på. De produserer vin på en bærekraftig og fornuftig måte, med fokus på kvalitet og natur.

Vinifikasjon

Alle druer avstilles, 20 dager maserasjon. Fermentering på betong og videre lagring på betong og store eikefat.

Smaksbeskrivelse

Frisk innslag av mørke bær, plommer, krydder og et streif av lær på duft. Pent fyldig og robust vin med flott frukt i munnen, middels syre, god lengde og tørr finish. Flott fruktig Côte du Rhône med myk tannin som passer til enhver anledning.

Passer til

Storfe, Storvilt, Småvilt og fugl, Lyst kjøtt