

DOMAINE L'OR DE LINE

Cuvée Paule Courtil

VINS AOP DE CHATEAUNEUF-DU-PAPE



VIN BIO

HISTORIQUE

Le domaine l'Or de Line, depuis de nombreuses générations dans la famille Jacumin, est dirigé maintenant par Gérard Jacumin. Depuis 2009, ce domaine est cultivé en bio et Gérard Jacumin collabore étroitement avec l'INRA pour améliorer continuellement la qualité.

TERROIR

Ce vin est essentiellement un extrait de la plus vieille vigne de la propriété : plantée en 1929, soit parmi les plus vieilles du continent européen : près de 90 ans. Cette très vieille vigne ont des racines profondes, qui vont chercher loin la richesse du sol et la concentrent dans très peu de grappes. Bien sûr, le rendement est très limité, entre 15 et 25 hectolitres à l'hectare. Ces souches sont plantées sur un sol sableux au nord de l'appellation. Type de sol qui fait des vins élégants, harmonieux aux tanins soyeux.

SURFACE

Petites parcelles représentant 0.75 hectares de la prestigieuse appellation Châteauneuf-du-Pape.

CEPAGES

Dans ces parcelles, les cépages sont mélangés, avec une majorité de grenache. Le choix de l'encépagement est le fruit de l'histoire et du travail des ANCIENS VIGNERONS DE PAULE COURTIL, mon épouse. Ces vignes sont un conservatoire des cépages à elles toutes seules.

TECHNIQUE

Vendange manuelle avec un tri des raisins sur les parcelles.
Vinification en cuves à température contrôlée avec utilisation de deux techniques d'extraction,
Elevage en barriques de chênes. Mise en bouteilles au domaine.

SERVICE

Température de service 16 ° à 18 °

ACCORDS

Lorsque le vin est jeune, une pièce de bœuf, une daube, un fromage de vache. Plus vieux, il se sert avec du gibier, de l'agneau, des viandes en sauce.

DESCRIPTION ET RECOMPENSES

Belle robe rubis. Un nez croquant de fruits rouges confiturés, épices douces et notes grillées. L'attaque est délicate, la bouche d'une grande élégance avec des tanins fins, des arômes ciselés et une matière veloutée. Une longue finale aux tanins fins et soyeux. Un vin d'une grande noblesse.

