

DOMAINE L'OR DE LINE

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

3 types de terroirs : un sol argilo – calcaire recouvert de gros galets de silice pour les grenaches, afin de donner de la puissance aux vins, un sol sablonneux sur les syrahs afin de développer leurs arômes et leur finesse et, enfin, des sols argileux pour les mourvèdres et les autres cépages pour apporter de l'acidité et de l'équilibre aux assemblages.

SURFACE

7 hectares de la prestigieuse appellation Châteauneuf-du-Pape.

CEPAGES

Composé de 30% de grenache, 30% de mourvèdre et 40 % de syrah.

TECHNIQUE

Vendange manuelle avec un tri des raisins sur les parcelles. Rendement très limité de 32 hl/ha (l'un des plus faibles de France) afin de favoriser la concentration. Vinification en cuves à température contrôlée avec utilisation de deux techniques d'extraction, Elevage d'environ 50 % en barriques de chênes et 50 % en cuve. 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

Robe grenat clair aux reflets violets. Un nez puissant de poivre noir, cacao et griotte. Une bouche pleine, souple et élégante qui se termine sur des tanins veloutés.

