

Osmose Vins

28 Rue Porte Rouge
Châteauneuf-du-Pape
84230 France
Tel : +33 4 90 83 74 03
osmosevins@free.fr

Domaine l'Or de Line

VIN DE FRANCE

SELECTIONNE PAR OSMOSE VINS



VIN BIO

HISTORIQUE

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

TERROIR

Ce vin est issu d'une petite vigne de **24 ares de Syrah** plantée dans un sol argilo-calcaire très caillouteux, situé en bordure de l'appellation Châteauneuf-du-Pape. De l'autre côté du chemin, c'est l'appellation Châteauneuf.

Le climat est chaud et sec avec le vent puissant de la Vallée du Rhône qui limite toutes les maladies : le Mistral.

SURFACE

0.24 hectare.

CEPAGES

Ce vin est un mono-cépage de syrah.

TECHNIQUE

Après une récolte manuelle avec un tri, les raisins ont été vinifiés pendant une quinzaine de jours à température contrôlée. Ils sont vieillies en cuve inox pendant 4 – 5 mois de façon à garder leurs arômes de vins jeunes tout en arrondissant leurs tanins. Puis suit une mise en bouteilles au domaine. Un choix d'une bouteille originale et d'une étiquette argentée élégante donnent à ce vin une très belle présentation.

SERVICE

Température de service 15 ° à 16 °

ACCORDS

Il est excellent sur des salades composées, des grillades d'été et de la ratatouille.

DESCRIPTION ET CONSERVATION

Rouge moyen tirant sur le rubis. Au nez, dominant les arômes de cassis et framboise, mêlés à de la cerise.

La bouche est bien équilibrée, fraîche avec une onctuosité toute en gourmandise.

A boire dans les trois ans suivant la récolte pour profiter de ses beaux arômes de fraîcheur.

