

DOMAINE L'OR DE LINE

Cuvée Adoption

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 Laureline Jacumin. Depuis 2009, ce domaine est cultivé en bio et Laureline Jacumin collabore étroitement avec l'INRA pour améliorer continuellement la qualité.

HISTOIRE ET TERROIR

D'origine Guatémaltèque, moi, Laureline ai été adoptée lorsque j'étais un bébé de 4 mois. Je suis ainsi devenue la fille unique de Paule et Gérard Jacumin, tous deux issus de vieilles familles de l'appellation Châteauneuf-du-Pape. J'ai mis tout mon amour, ma passion et ma reconnaissance pour mes parents et ce terroir d'exception qui est maintenant le mien lorsque j'ai décidé, pour ma première vinification, de créer la cuvée « Adoption » en clin d'œil à mon histoire. Cette cuvée est issue d'un sol de grès rouges du sud de l'appellation pour la partie mourvèdre et d'un sol de sable du nord de l'appellation pour la partie clairette rose.

SURFACE

Petites parcelles représentant 1.20 hectares de la prestigieuse appellation Châteauneuf-du-Pape.

CEPAGES

Un assemblage assez inhabituel pour Châteauneuf-du-Pape : 90 à 95 % d'un vieux mourvèdre situé sur le bas de l'appellation avec de 5 à 10 % d'une très rare clairette rose.

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

S'accorde très bien avec agneau rôti (gigot ou carré) mais aussi, toutes les belles viandes rouges. Tentez également l'association avec un canard aux olives, un lapin en gibelotte et tous les petits gibiers à plumes en saison. Un bel accord aussi à avoir avec les viandes mijotées comme la daube provençale.

DESCRIPTION ET RECOMPENSES

La cuvée 2019 de Châteauneuf-du-Pape Adoption présente une profonde couleur rubis/prune ainsi qu'un nez mûr et puissant de fruits rouges et noirs chocolatés, d'herbes poivrées, de bois de cèdre et de réglisse. Il s'agit d'un 2019 moyennement à pleinement corsé, riche et plein en bouche, offrant une bonne pureté générale du fruit, un milieu de bouche expansif et une finale explosive. C'est un 2019 prometteur, dense et concentré qui gagnera après 2 à 3 ans de vieillissement en bouteille et se boira parfaitement bien pendant 10-12 ans ou plus.

