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

VINS AOP 2021
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 les groupes de recherche nationaux pour à la fois améliorer constamment la qualité et protéger l'environnement.

TERROIR

3 types de terroirs : un sol argilo – calcaire recouvert de gros galets de silice pour les grenaches, afin de donner de la puissance au vin, un sol sablonneux sur les syrahs afin de développer leurs arômes et leur finesse et, enfin, des sols argileux pour les mourvèdres pour apporter de beaux tanins propices au vieillement.

SURFACE

9 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 11 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 anciennes 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

Très typiques de l'appellation, des saveurs de fleurs blanches et des notes épicées de type laurier, les champignons et de résine entremêlés de kirsch, d'airelles et de myrtilles. C'est un vin à la fois puissant et élégant, avec une belle intensité, des tannins souples, et une longue finale.

PARTICULARITES DU MILLESIME

L'année 2021 a été une année difficile du fait de la météo : après une sortie des bourgeons tôt en avril, nous avons eu une seule nuit de gel qui a grillé la plupart de ceux-ci. Au lieu de faire 35 hl par hectare, nous n'avons produit que 11. Heureusement, à la récolte, les raisins étaient très sains et très mûrs et, du fait de la petite quantité, nous avons eu une concentration tout à fait exceptionnelle.