

# DOMAINE L'OR DE LINE

RARE ET ELEGANT VIN AOP  
DE CHATEAUNEUF-DU-PAPE



VIN BIO 2023

## HISTORIQUE

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

## TERROIR

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

## SURFACE

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

## CEPAGES

Composé de Grenache blanc pour 50 % + 50% des 5 autres cépages blancs permis par l'Appellation : Clairette blanche, Picpoul blanc, Roussanne, Bourboulenc et Picardan.

## TECHNIQUE

Vendange manuelle avec un tri des raisins sur les parcelles.

Rendement très limité de 22 hl/ha (l'un des plus faibles de France) afin de favoriser la concentration.

Pressurage direct dès l'arrivée à la cave avec protection de gaz carbonique. Vinification longue (25 – 30 jours) à basse température. Elevage en cuve. Mise en bouteilles au domaine.

**3 cuves différentes sont vinifiées : une de « puissance » comprenant grenache blanc et roussane, une de « fraîcheur » avec picpoul blanc et clairette et, enfin, une « équilibre » avec bourboulenc et picardan. En décembre, dégustation des trois cuves et assemblage pour faire un vin puissant, élégant et frais.**

## SERVICE

Température de service 10 ° à 12 °

## ACCORDS

Parfait en apéritif avec du saumon fumé, il poursuit sur des poissons à chair ferme, des soupes de poissons, des crustacés en sauce ou du fromage de chèvre ou de brebis. A partir de sa troisième année, il s'harmonise au foie gras d'oie ou à la poularde à la crème.

## DESCRIPTION ET RECOMPENSES

Élégante robe d'or pâle aux reflets verts, nez riche et profond, ouvert sur la bergamote, le citron caviar et la poire William's. La matière est pure, nette, fluide et la finale fraîche et longue.

