



#### 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

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

#### CEPAGES

Composé de Grenache comme dominante, mourvèdre, syrah, accompagnés des 10 autres cépages de l'Appellation, y compris la version blanche telle que Roussanne et rose comme la clairette rose. Soit tous les cépages permis par l'Appellation

#### TECHNIQUE

Vendange manuelle avec un tri des raisins sur les parcelles. Rendement très limité de 35 hl/ha (l'un des plus faibles de France) afin de favoriser la concentration.

Cuvaison longue de 20 jours avec utilisation de deux techniques d'extraction : pigeage et délestage. Elevage en cuve pendant 10 mois. Mise en bouteilles au domaine.

#### SERVICE

Température de service 16 ° à 18 °

#### ACCORDS

A boire, soit jeune avec des grillages d'été et des plats méditerranéens et jusqu'à 10 ans avec des plats de champignons ou de la daube.

#### DESCRIPTION ET RECOMPENSES

Un joli nez de cerise griotte et de vanille, légèrement poivré. Une bouche souple, ronde et agréable, suivie d'une finale réglissée. Vin très typique de l'Appellation Châteauneuf-du-Pape.

