

DOMAINE L'OR DE LINE

RARE ET ELEGANT VIN 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 Gérard Jacumin. Depuis 2009, ce domaine est cultivé en bio et Gérard Jacumin 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, Clairette blanche, Picpoul blanc, Roussanne, Bourboulenc et Picardan, soit tous les cépages blancs 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. 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 aux reflets verts, nez expressif, ouvert sur les agrumes, le genêt, la bergamote et la verveine. Bouche élégante avec des notes minérales et une finale au goût de pamplemousse.

