

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 IGP VAUCLUSE

SELECTIONNE PAR OSMOSE VINS



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 l'INRA pour améliorer continuellement la qualité.

TERROIR

Ce rosé est issu d'une petite vigne de **24 ares de Syrah** plantée dans un sol argilo-calcaire très caillouteux, situé en bordure de l'appellation Châteauneuf-du-Pape. De l'autre côté du chemin, c'est l'appellation Châteauneuf.

Le climat est chaud et sec avec le vent puissant de la Vallée du Rhône qui limite toutes les maladies : le Mistral.

SURFACE

0.24 hectare.

CEPAGES

Ce vin est un mono-cépage de syrah.

TECHNIQUE

Après une récolte manuelle avec un tri, les raisins ont été pressés directement en arrivant à la cave. Quinze jours de vinification à basse température, suivi d'une **MISE EN BOUTEILLES EN LUNE DESCENDANTE.**

Un choix d'une bouteille originale et d'une étiquette argentée élégante donnent à ce vin une très belle présentation.

La mise en bouteilles est faite au domaine.

SERVICE

Température de service 10 ° à 12 °

ACCORDS

Il est excellent en apéritif sans façon, sur des salades composées, des grillades et de la cuisine asiatique.

DESCRIPTION ET CONSERVATION

Élégant rosé pétale de rose aux reflets violine. Au nez, dominant les arômes sucrés et acidulés de bonbons anglais, mêlés à de la cerise.

La bouche est bien équilibrée, fraîche avec une sucrosité toute en gourmandise.

A boire dans les deux ans suivant la récolte pour profiter de ses beaux arômes de fraîcheur.

