

DOMAINE L'OR DE LINE

Cuvée Paule Courtil

VINS 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 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

Ce vin est essentiellement un extrait de la plus vieille vigne de la propriété : plantée en 1930, soit parmi les plus vieilles du continent européen : près de 100 ans. Cette très vieille vigne ont des racines profondes, qui vont chercher loin la richesse du sol et la concentrent dans très peu de grappes. Bien sûr, le rendement est très limité, entre 5 et 25 hectolitres à l'hectare. Ces souches sont plantées sur un sol sableux au nord de l'appellation. Type de sol qui fait des vins élégants, harmonieux aux tanins soyeux.

SURFACE

Petite parcelle de 0.75 hectares de la prestigieuse appellation Châteauneuf-du-Pape.

CEPAGES

Dans cette parcelle, le choix de l'encépagement est le fruit de l'histoire et du travail des ANCIENS VIGNERONS DE PAULE COURTIL, ma mère. En effet, lors de la plantation, les vigneron plantaient essentiellement du grenache pour avoir un vin avec un profonde structure.

TECHNIQUE

Vendange manuelle avec un tri des raisins sur les parcelles.
Vinification en cuves à température contrôlée avec utilisation de deux techniques d'extraction,
Elevage en barriques de chênes. 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

Belle robe rubis. Un nez croquant de fruits rouges confiturés, épices douces et notes grillées. L'attaque est délicate, la bouche d'une grande élégance avec des tanins fins, des arômes ciselés et une matière veloutée. Une longue finale aux tanins fins et soyeux. Un vin d'une grande noblesse.

