

DOMAINE AJACUMIN

Cuvée “ A Aimé ” *Châteauneuf du Pape - Rouge*

Cépages :

- Vieille parcelle de 80 ans complantée des 13 cépages de Châteauneuf-du-Pape (méthode ancestrale)

Terroir :

- Argilo-calcaire et galets roulés

Élevage :

- 70% demi-muid, 30% barrique - pendant 15 mois

Robe : Pourpre profond

Nez : Parfumé et épicé, mêlant des notes d'élevage sur le café et les épices douces. Arômes de confiture de fruits rouges, de garrigue et de pépins de raisin.

Bouche : Ample et pleine dès l'attaque, sur des fruits rouges mûrs. Texture veloutée soutenue par des tanins fondus. La finale longue et expressive, prolonge avec des notes florales et épicées.

Conseil de service : À servir entre 16 et 18°C, dans de grands verres afin de révéler toute sa complexité aromatique.

Accords mets & vins : Accompagne parfaitement un civet de sanglier, les gibiers en sauce, une côte de boeuf maturée, l'agneau confit ou encore des fromages affinés de caractère.

