

DOMAINE AJACUMIN

CUVÉE “5 SEAUX”

Vin de France - Rouge



Cépage :

- 100% Cinsault

Terroir :

- Sable

Élevage :

- En amphore et en cuve inox pendant 4 mois

Robe : Rouge rubis clair aux reflets brillants

Nez : Très expressif et croquant, dominé par les fruits rouges frais, avec une touche florale délicate.

Bouche : Souple et légère, portée par une belle fraîcheur. Le fruit est pur, juteux et gourmand, avec des tanins très fins. Finale vive et désaltérante, sur le fruit croquant.

Conseil de service : À déguster entre 13 et 15°C. Une légère aération met en valeur l'éclat du fruit et la finesse de texture.

Accords mets & vins : Accompagne idéalement les grillades méditerranéennes, volailles rôties, légumes grillés, charcuterie fine et fromages de chèvre ou de brebis. Aussi un très bel accord avec une cuisine végétale et épicée avec subtilité.