

# DOMAINE AJACUMIN

## LE FAMEUX

*Vin de France - Rouge*

Cépages :

- 60% Marselan
- 35% Syrah
- 5% Counoise

Terroir :

- Sol limoneux

Élevage :

- Cuve béton pendant 4 à 6 mois

Robe : Rouge profond aux reflets violacés

Nez : Expressif et gourmand, sur les fruits noirs mûrs, relevés par des notes épicées et une touche de garrigue.

Bouche : Ample et structurée, avec une belle richesse de fruits noirs et une texture veloutée. Les tanins sont présents mais souples, apportant équilibre et buvabilité. Finale fraîche et épicée avec une jolie persistance et une sensation légère de minéralité.

Conseil de service : À servir entre 15 et 16°C

Accords mets & vins : Cuisine simple et généreuse : grillades, pizzas et plats italiens, volailles rôties ou marinées. Plateaux de charcuterie et fromages pas trop puissants.

