

DOMAINE AJACUMIN

CUVÉE “MY GRENACHE”

Châteauneuf du Pape - Rouge

Cépage :

- 100% Grenache Noir, Vieille vigne de plus de 80 ans

Terroir :

- Galets roulés et safre

Élevage :

- 100% demi-muid 12 mois et vieillissement en amphore 12 mois

Robe : Grenat profond, aux reflets orangés

Nez : Expressif et chaleureux, arômes de fruits rouges et noirs mûrs complétés par des notes de garrigue, touche épicée, souffle de cacao ou de cuir fin.

Bouche : Ample et souple, texture ronde et veloutée. Tanins fondus avec une finale persistante, sur les épices douces et les fruits mûrs presque solaire.

Conseil de service : À servir entre 15 et 17°C, dans de grands verres afin de révéler toute sa complexité aromatique.

Accords mets & vins : S'accorde avec une cuisine de caractère mais généreuse. Accompagne les viandes rouges : agneau aux herbes, magret de canard et ses légumes rôtis ou boeuf en sauce. Mais aussi avec des fromages affinés : tomme de brebis, comté affiné.

