

DOMAINE AJACUMIN

CUVÉE “100 POUR 100 CLAIRETTE”

Châteauneuf du Pape - Blanc



Cépage :

- 100% Clairette blanche et rose
- Vieille vigne entre 60-70 ans

Terroir :

- Safre et Galets roulés

Élevage :

- 100% en amphore pendant 6 mois

Robe : Jaune pâle aux reflets argentés

Nez : Délicat et expressif, dominé par des arômes de fleurs blanches, de poire fraîche et d'agrumes fins. Note pierreuse et expression de pureté minérale.

Bouche : Vive et droite, portée par une belle tension. Le fruit frais et précis. Avec des notes de poire, citron et herbes fines. Texture fluide avec du volume et de la fraîcheur. Finale saline, élégante et persistante.

Conseil de service : À servir entre 11 et 13°C

Accords mets & vins : Avec des poissons nobles, Saint-Jacques, volailles délicates ou cuisine provençale raffinée.