

# DOMAINE AJACUMIN

## LA BÉGUDE DES PAPES

*Châteauneuf du Pape - Blanc*

Cépages :

- 60% Grenache Blanc
- 30% Clairette
- 10% Bourboulenc

Terroir :

- Galets roulés et safre

Élevage :

- 1/3 en cuve inox, 1/3 en cuve oeuf de Beaune et 1/3 en demi-muid avec bâtonnage - pendant 6 mois

Robe : Jaune aux reflets dorés.

Nez : Très expressif, notes de beurre, de fleurs blanches, de litchis et d'agrumes.

Bouche : Ample et droite, avec beaucoup de rondeur et une belle longueur en finale, fraîche, sur les arômes de fruits à chair blanche et de fleurs blanches.

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

Accords mets & vins : Idéal avec des poissons nobles, volailles crémeuses et cuisines méditerranéennes. Également avec des fromages à pâtes molles et crémeuses.

