

DOMAINE AJACUMIN

LA BÉGUDE DES PAPES

Châteauneuf du Pape - Rouge



Cépages :

- 70% Grenache Noir
- 15% Mourvèdre
- 15% Syrah

Terroir :

- Mélange de différents terroirs situé aux 4 points cardinaux de l'appellation : galets roulés, safre et argilo-calcaire

Élevage :

- 50% cuve béton, 50% demi-muid - 12 mois

Robe : Rouge rubis

Nez : Très expressif, des notes de kirsch, de mûre, de cassis et d'épices émergent de ce vin.

Bouche : Fin et sans couture, il offre un concentré de fruits rouges et noirs, avec une belle complexité parfumée d'herbes sauvages. Infiniment délicat avec une belle finale longue et douce.

Conseil de service : À servir entre 16 et 18°C

Accords mets & vins : Accompagne idéalement les viandes rôties ou mijotées, l'agneau, le gibier et les plats méditerranéens. S'accorde également avec les fromages affinés.

