

Domaine Alain Jaume Côtes du Rhône «les Champauvins» 2006



Issu d'un domaine où le Bio est roi, cette cuvée qui commence à être mature peut rivaliser avec beaucoup de Chateauneuf du Pape pour un prix bien inférieur.

- ☘ Cépage Grenache, Sirah, Mourvèdre
- ☘ Contenance 75cl
- ☘ Millésime 2006
- ☘ Température de dégustation 17°C
- ☘ Type de vin Rouge
- ☘ Vieillessement 10 ans maximum

AOC Côtes du Rhône Villages rouge 2006

Situé dans le Vaucluse à Chateauneuf du Pape, le domaine est dirigé par Alain Jaume dont la famille en est propriétaire depuis 1826.

Cette grande maison pratique depuis très longtemps une culture biologique avec le label Ecocert. Ce domaine, depuis 2003, fait parti des grands espoirs de la région du Vaucluse avec notamment des critiques très élogieuses de la part de R. Parker.

Cette cuvée est très bien vinifiée et possède une **identité terroir** que peu de **Côtes du Rhône** possèdent car les vignes sont juxtaposées à l'AOC Chateauneuf du Pape.

Cépage et vinification

Ce vin est issu d'un assemblage de 70% de cépage Grenache, 20% de cépage Syrah et 10% de Mourvèdre.

Les vendanges s'effectuent durant le mois de septembre. Ce vin est vinifié et élevé en cuve inox avec un contrôle de la température de fermentation, avant d'être mis en bouteille.

Le mot du sommelier

Le nez est très ouvert sur les **fruits rouges** (cassis, mures) et on peut noter un côté **sous-bois** marié à des senteurs de **truffe**.

La bouche est **souple** avec des **tanins fins** et une belle matière. On retrouve en final des **arômes de truffes** caractéristiques du terroir.

D'une belle couleur **rouge grenat intense**, il est à déguster entre 3 et 10 ans afin de sublimer tous ses arômes.

Accords Mets-Vin

Ce vin accompagnera très bien les vandres rouges, et les gros gibiers. Il pourra très bien se marier également avec les fromages à pate molle avec peu de caractère (brie, camembert...)