



PAUL JABOULET AÎNÉ

Hermitage La Maison Bleue 2020

 Biologique  Biodynamique  Végan

	Code produit	15043530
	Prix licencié	88.10\$
	Conditionnement	6x750ml
	Type d'approvisionnement	SAQ Spécialité par lot
	Statut	Disponible
	Type de produit	Vin tranquille
	Pays	France
	Désignation réglementée	Appellation origine contrôlée (AOC)
	Région	Vallée du Rhône
	Sous-région	Rhône septentrional
	Appellation	Hermitage
	Cépage(s)	Syrah
	Couleur	Rouge
	Sucre	Sec
	Fermeture	Liège

INFORMATION SUR LE DOMAINE

La Vallée du Rhône a la réputation d'être parmi les plus grands terroirs, et celui de Jaboulet est peut-être le plus prestigieux d'entre tous! Après 5 générations des Jaboulet, l'oenologue Caroline Frey est maintenant en charge, et continue de produire avec la même régularité des gammes prestigieuses comme celle de l'Hermitage, dont la cuvée La Chapelle est classée parmi les meilleures au monde.

NOTES DE DÉGUSTATION

De couleur violet profond, les arômes de cerise, réglisse, violette surfe avec les notes épicées, d'encens et de minéralité avec un côté fumé. Succulent et pénétrant en bouche, le vin est vif, corsé et souple à la fois avec une texture ronde.

Accords avec pintade, canard et cote de veau.

NOTES SUR LE PRODUIT

Colline de l'Hermitage, un des plus beaux vignobles au monde, cette petite maison de pierres aux volets bleus fut autrefois un véritable havre de paix pour nos vignerons. Élaborée sur les terroirs les plus à l'est de la colline où les sols sont plus profonds, moins caillouteux et moins pentus.

Vignes de syrah 40 à 60 ans

ÉLABORATION DU PRODUIT

Vendanges manuelles avec tri à la parcelle, en petites cagettes. Cuvaison environ 4 semaines avec extraction douces. Elevage en fûts de chêne français, dont 20% de bois neuf.

101,50\$

* Prix de détail suggéré



92-94

Wine Advocate

94-95

James Suckling

