



PAUL JABOULET AÎNÉ

Condrieu Les Grands Amandiers 2021

 Biologique

\$	Frais de service	0,00\$
	Code produit	15230677
\$	Prix licencié	112.28\$
	Conditionnement	6x750ml
🚚	Type d'approvisionnement	Importation privée
📄	Statut	Disponible
🏷️	Type de produit	Vin tranquille
🇫🇷	Pays	France
📄	Désignation réglementée	Appellation origine contrôlée (AOC)
📍	Région	Vallée du Rhône
📍	Sous-région	Rhône septentrional
🏷️	Appellation	Condrieu
📄	Qualité	Ne s'applique pas
🍇	Cépage(s)	Viognier 100 %
%	Pourcentage d'alcool	13%
🍷	Couleur	Blanc
🍷	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

Arômes frais, d'abricot et de pêche blanche, avec des notes douces de gingembre et d'épices. Palette aromatique de pêches et d'abricots et boisé frais et discret.
Accords avec volailles et fromages

ÉLABORATION DU PRODUIT

Vendange manuelle en petites caisses. Fermentation en oeufs de béton et fûts de chêne dont 15 % de bois neuf. Élevage sur lies fines dans les mêmes contenants.

129,25\$

* Prix de détail suggéré



- 94 Points -
James Suckling