



# PAUL JABOULET AÎNÉ

## Crozes-Hermitage Mule Blanche 2021

 Biologique  Végan

|                                                                                    |                          |                                     |
|------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|-------------------------------------|
|    | Code produit             | 15257554                            |
|    | Prix licencié            | 48.46\$                             |
|    | 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              | Crozes-Hermitage                    |
|   | Cépage(s)                | Marsanne 100 %                      |
|  | Cépage(s)                | Roussanne 100 %                     |
|  | 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

Jolie robe jaune pâle cristalline. Nez fruité exhalant des arômes de fruits à chair blanche, de poire et de pêche de vigne. Vif en attaque mais une belle rondeur en milieu de bouche qui s'exprime sur des notes florales de type acacia. La finale se termine sur des notes minérales, de poudre de craie.  
Accords avec viandes blanches et fromages.

### NOTES SUR LE PRODUIT

Ce vin est issu de nos parcelles sur le lieu-dit 'Conflans', l'un des meilleurs terroirs de l'appellation. Le nom de la cuvée provient des animaux de trait qui travaillaient sur ces parcelles.

### ÉLABORATION DU PRODUIT

Manuelle avec tri à la parcelle en petites cagettes de 12kg. Après débordage, fermentation en œufs béton et futs de chêne dont 5% de bois neuf. Élevage sur lies fines dans les mêmes contenants.

**CHRISTOPHE JALBY**  
(514) 604-2511  
Montréal & Laurentides &  
Outaouais

**KATHERINE RAYMOND**  
(514) 516-8092  
Montréal & Estrie

**ALIX BÉLANGER GAGNON**  
(581) 996-2643  
Québec

**MARIO DEMERS**  
(514) 409-6662  
Montréal

**MARC-ANDRÉ ROY**  
(514) 513-5361  
Montréal

**ÉTIENNE DUTIL**  
(514) 885-3447  
Laval & Lanaudière &  
Mauricie

**55,75\$**

\* Prix de détail suggéré



- 93 Points -  
James Suckling

- 90 Points -  
Vinous

