



PAUL JABOULET AÎNÉ

Côtes du Rhône Parallèle 45 2021

Biologique Végan

	Code produit	332304
	Prix licencié	15.83\$
	Conditionnement	12x750ml
	Type d'approvisionnement	SAQ Produit régulier
	Statut	Disponible
	Type de produit	Vin tranquille
	Pays	France
	Désignation réglementée	Appellation origine contrôlée (AOC)
	Région	Vallée du Rhône
	Sous-région	Rhône méridional
	Appellation	Côtes du Rhône Villages
	Cépage(s)	Grenache 49 %
	Cépage(s)	Syrah 37 %
	Cépage(s)	Mourvèdre 7 %
	Cépage(s)	Carignan 6 %
	Couleur	Rouge
	Sucre	Sec
	Taux de sucre	2.4
	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

Fruits rouges mûrs, belle ampleur, tanins présents mais fins, notes mentholées, signature de la Syrah dans l'assemblage. Côtelettes d'agneau, confit de canard, viandes braisées et pizzas.

NOTES SUR LE PRODUIT

Sol à galet aux terres argileuses. Le vin tient son nom du 45e parallèle Nord passant à 2 km au sud des caves.

ÉLABORATION DU PRODUIT

Les mourvèdres et grenaches sont fermentés ensemble. La syrah est vinifiée à part. L'élevage de 9 mois est en cuves inox.

16,80\$

* Prix de détail suggéré



- 90 Points -
Decanter World Wine
Awards

