



PAUL JABOULET AÎNÉ

Crozes-Hermitage Mule Noire 2021

 Biologique

	Code produit	13390597
	Prix licencié	28.67\$
	Conditionnement	12x750ml
	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)	Syrah 100 %
	Pourcentage d'alcool	14%
	Couleur	Rouge
	Sucre	Sec
	Taux de sucre	3,5
	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

Belle robe brillante avec des notes de mûre, de groseille, de cassis et des arômes épicés. En bouche, ce vin du Rhône est fruité et équilibré, avec en fin un goût de réglisse. Accords avec grillades sur le BBQ et volailles.

NOTES SUR LE PRODUIT

Le sol d'alluvions du Rhône et de galets est typique de l'appellation Crozes Hermitage. Ces sols sont profonds, très propices à un bon enracinement du vignoble et permettent ainsi l'élaboration de vins puissants et ronds.

ÉLABORATION DU PRODUIT

Vendanges manuelles, élevage de 12 mois pour 50% en cuves tronconiques de chêne, 25% en barriques de bois français et 25% en cuves inox.

33,00\$

* Prix de détail suggéré

