

DOMAINE



Philippe & Vincent
JABOULET

CROZES-HERMITAGE ROUGE **« Cuvée Clémence »**

Age des vignes

- Une vingtaine d'années

Méthode de vendanges

- Manuelle
- Eraflage à 100 %

Vinification et élevage

- Vinification en cuve béton ou inox avec 2 remontages par jour
- Vinification et élevage dans ces cuves pour garder la fraîcheur du fruit de la syrah.
- Pré-fermentation à froid

Méthode de cultures

- Conduite raisonnée : fumure des sols d'origine animale et végétale (organique)
- Absence d'insecticide chimique
- Vendange en vert

Géologie des sols

- Alluvions fluviaux glacière

Dégustation

- Vin fruité, couleur soutenue. Élégance à boire jeune (2 à 3 ans)

Accords mets et vins

- Apéritif, charcuterie, côte de bœuf, grillades etc.

