

DOMAINE



Philippe & Vincent
JABOULET

CORNAS

Age des vignes

- De 20 à 30 ans

Méthode de vendanges

- Manuelle
- Eraflage à 100 %, transport en Caisse de 250 kg

Vinification et élevage

- Vinification en cuve en bois
- 2 remontages et 2 pigeages par jour.
- Elevage 100 % en bois (fûts) pendant 24 mois.



Méthode de cultures

- Exploitation Haute Valeur Environnementale
- Conduite raisonnée : fumure des sols d'origine animale et végétale (organique)
Absence d'insecticide chimique
- Ebourgeonnage
- Vendange au vert

Géologie des sols

- Terrasses granitiques très ensoleillée Sud, Sud-est

Dégustation

- Structure très présente. Concentration importante
- Puissants arômes de fruits rouges mûrs. Epices très présents.
- Vin de grande garde par excellence

Accords mets et vins

- Toutes les viandes en sauces, viandes de chasse, fromages affinés, etc.

