

DOMAINE



Philippe & Vincent
JABOULET

ERMITAGE BLANC DOMAINE PHILIPPE ET VINCENT JABOULET

Age des vignes

- 40 ans

Méthode de vendanges

- Manuelle
- Transport en caisses de 250 kg

Vinification et élevage

- Pressurage à froid
- Vinification en fûts de chêne
- Elevage sur lies et bâtonnage

Géologie des sols

- Orienté Sud, abrité du vent du Nord. Lœss à concrétions typiques du lieu-dit Maison Blanche et Les Beaumes.

Dégustation

- Spécificité de notre Ermitage Blanc : 100% Roussanne.
- Arômes de Miel, de poire, de pêche sur la jeunesse, puis plus de complexité avec la présence d'arômes d'infusion, d'acacias et d'aubépines.

Accords mets et vins

- Toutes les volailles rôties, tous les poissons de mer et de rivières et les fromages de chèvre frais. Avec le temps il est suffisamment charpenté pour accompagner des viandes blanches.

