

DOMAINE



Philippe & Vincent  
**JABOULET**

## **ERMITAGE ROUGE**

### **Age des vignes**

- Plus de 40 ans. Propriété familiale

### **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 (HVE)
- Conduite raisonnée : fumure des sols d'origine animale et végétale (organique)  
Absence d'insecticide chimique
- Ebourgeonnage
- Vendange au vert

### **Géologie des sols**

- Orienté Sud, abrité du vent du Nord. Terrasses granitiques recouvertes de cailloux ronds alluvionnaires

### **Dégustation**

- Arômes de fruits rouges, poivrés épicés.
- Tanins très présents fins élégants.
- Vin de grande garde

### **Accords mets et vins**

- Filet de bœuf, cuissot de chevreuil, fromages (vacherin, mont d'Or etc.)

