

DOMAINE



Philippe & Vincent
JABOULET

CROZES-HERMITAGE ROUGE

Domaine Philippe et Vincent JABOULET

Age des vignes

- De 20 à 30 ans

Méthode de vendanges

- Manuelle
- Eraflage à 100 %

Vinification et élevage

- Vinification en cuve béton ou inox avec 2 remontages par jour
- Cuvaison plus longue et élevage pour une partie en cuve bois

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 et petits galets

Dégustation

- Couleur soutenue, Arômes puissants, Structure plus importante.
- Vin à garder plusieurs années entre 3 et 5 ans.

Accords mets et vins

- Viandes de bœuf, d'agneau, tajines, mets exotiques, fromage.

