

DOMAINE



Philippe & Vincent
JABOULET

Crozes Hermitage Rouge « Cuvée Clémence »



Age des vignes : Une vingtaine d'années

Cépage : 100% Syrah

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

Méthode de cultures : Exploitation certifiée Haute Valeur Environnementale de Niveau 3. Absence d'insecticides et d'herbicides. Vendanges en vert

Type de sols : Terrasses anciennes à galets roulés d'origine glaciaire

Dégustation : Vin fruité (fruits rouges), couleur soutenue, rond, à boire sur la jeunesse

