

DOMAINE



Philippe & Vincent
JABOULET

Crozes Hermitage Blanc Domaine Philippe et Vincent Jaboulet



Age des vignes : Environ 30 ans

Cépage : 100% Marsanne

Vinification et élevage : Vinification en cuve inox (80%) à basse température et futs de chêne de 228l (20%). Elevage sur lies pendant 6 mois

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 : Reflets dorés, arômes de fleurs blanches, fraîcheur en bouche et belle longueur. Bouche minérale

