

DOMAINE



Philippe & Vincent
JABOULET

Ermitage Blanc Domaine Philippe et Vincent Jaboulet



Age des vignes : Environ 45 ans

Cépage : 100% Roussane

Vinification et élevage : Vinification en futs de chêne de 228l. Elevage sur lies pendant 10 mois

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

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

Dégustation : 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.

