

DOMAINE



Philippe & Vincent
JABOULET

Ermitage Rouge Domaine Philippe et Vincent Jaboulet



Age des vignes : Environ 35 ans

Cépage : 100% Syrah

Vinification et élevage : Vinification en cuve en bois avec 2 pigeages et remontages par jour. Macération longue pendant 4 semaines. Elevage pendant 24 mois 100% en futs de chêne de 228l (50% de futs neufs)

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. Terrasses granitiques recouvertes de cailloux ronds alluvionnaires

Dégustation : Arômes de fruits noirs. Belle structure tannique. Belle finesse élégance. Vin de grande garde

