

DOMAINE



Philippe & Vincent  
**JABOULET**

## Crozes Hermitage Rouge « Nouvelère »



**Age des vignes** : Vieilles vignes (+ de 80 ans)

**Cépage** : 100% Syrah

**Vinification et élevage** : Vinification en cuve béton ou bois avec 2 remontages et pigeages par jour. Macération longue pendant environ 4 semaines. Elevage pendant 24 mois en 100% en bois (futs de 228l et foudre de 25hl)

**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. Forte présence de gros galets roulés

**Dégustation** : Couleur soutenue, notes de fruits concentrés, structure tannique. Vin de garde

