

DOMAINE



Philippe & Vincent
JABOULET

Crozes Hermitage Rouge Domaine Philippe et Vincent Jaboulet



Age des vignes : Entre 30 et 40 ans

Cépage : 100% Syrah

Vinification et élevage : Vinification en cuve béton ou inox avec 2 remontages par jour. Macération pendant environ 3 semaines. Elevage pendant 18 mois en cuves en béton ou inox (70%) et en bois (30%)

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 : Couleur soutenue, notes de fruits noirs et murs, tanins fins. A boire sur les 4-5 ans

