



SAINT-JOSEPH "LE GRAND POMPÉE"

PRODUIT

Le Saint-Joseph « Le Grand Pompée » blanc de Paul Jaboulet Aîné est une cuvée prestigieuse de la vallée du Rhône septentrionale, alliant élégance et complexité. Principalement élaboré à partir de Marsanne (75 %) et Roussanne (25 %), ce vin provient de vignobles situés sur des sols légers de schistes et de gneiss reposant sur un socle granitique, favorisant une expression minérale typique de l'appellation Saint-Joseph.

Ce blanc élégant offre une belle harmonie entre richesse aromatique et fraîcheur équilibrée, reflétant à la fois le savoir-faire rigoureux de la maison et le terroir unique de Saint-Joseph. Au nez, il dévoile des notes délicates de fruits blancs et de fleurs, accompagnées d'une subtile minéralité. En bouche, il séduit par sa rondeur, sa structure harmonieuse et sa finale longue et saline, qui en font un compagnon idéal des poissons grillés, fruits de mer, volailles et fromages affinés.

PROFIL GUSTATIF

Léger		Puissant
Sec		Moelleux
Vif		Rond
Fruité		Boisé
Minéral		Fruité



IDENTITÉ

Région viticole / Pays	Côtes du Rhône / France
Type de vin	Blanc
Volume	0,75L
Degré d'alcool	12,5%
Potentiel de garde	2 ans
Cépages	Marsanne, Roussanne