



CROZES-HERMITAGE "LES JALETs"

PRODUIT

Le Crozes-Hermitage « Les Jalets » blanc de Paul Jaboulet Aîné est un vin raffiné de la vallée du Rhône septentrionale, issu de sols granitiques qui apportent finesse et fraîcheur. Ce vin est élaboré principalement à partir de Marsanne et Roussanne, cépages emblématiques de la région, qui lui confèrent une belle complexité aromatique. Le nez s'ouvre sur des notes élégantes de fleurs blanches, de fruits à chair blanche et une légère touche d'amande. En bouche, il dévoile une belle structure, une texture onctueuse et une acidité équilibrée qui apporte vivacité et longueur. Idéal à l'apéritif ou en accompagnement de poissons, crustacés et fromages doux, ce blanc exprime avec élégance le terroir de Crozes-Hermitage.

PROFIL GUSTATIF

Léger		Puissant
Souple		Tannique
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	13,0%
Potentiel de garde	2 ans
Cépages	Marsanne, Roussanne