

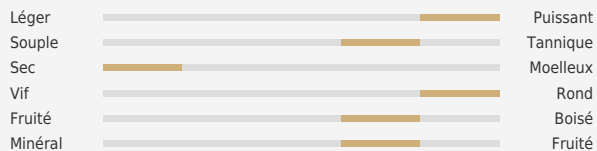


HERMITAGE "LA CHAPELLE"

PRODUIT

Le Hermitage « La Chapelle » 2018 de Paul Jaboulet Aîné est une cuvée d'exception de la vallée du Rhône septentrionale, née sur les coteaux granitiques historiques d'Hermitage exposés avec richesse. Élaboré à 100 % à partir de Syrah, ce millésime se distingue par un élevage modéré en chêne neuf (≈ 20 %) qui soutient sans dominer l'expression du fruit. Le nez offre une intense complexité aromatique avec des notes de cassis, mûre et violette, mêlées à des touches de réglisse, de graphite et de pierre concassée. En bouche, l'attaque est ample, la texture concentrée et profonde, portée par des tanins massifs mais raffinés, avec une longue persistance dotée d'une fraîcheur minérale remarquable. Ce vin possède un fort potentiel de garde, et s'accordera magnifiquement avec des viandes rouges en sauce, du gibier ou des plats gastronomiques riches et savoureux.

PROFIL GUSTATIF



IDENTITÉ

Région viticole / Pays	Côtes du Rhône / France
Type de vin	Rouge
Volume	5L
Degré d'alcool	15,5%
Potentiel de garde	20 ans +
Cépages	Syrah