



Serving the best



Jaboulet Crozes Hermitage

PAUL JABOULET AÎNÉ / RANSKA / RHÔNE
96741

Crozes Hermitage les Jalets on tehty ainoastaan käsin kerätyistä Syrah-rypäleistä ja kypsytetty ranskalaisissa tammitynnyreissä (75%) sekä terästankeissa (25%) 12 kuukauden ajan ennen pullokypsytyä. Viini on hienostunut, tasapainoinen ja maultaan marjojen, mausteiden ja orvokin sävyttämä. Viinillä on pitkä kypsytyspotentiaali.

Luonnehdinta

Keskitäyteläinen, keskitanniininen, marjainen, mausteinen.

Käyttösuositus

Punainen liha, lammas, grillattu entrecote

tilaukset@bpf-finland.fi | +358 9 622 9190

Suljentyyppi:

Luonnonkorkki

Alkoholi:

13,5 %

Pullokoko:

75 Senttilitra

Rypäleet:

Syrah

Täyteläisyys:

Keskitäyteläinen

Tanniinisuus:

Keskitanniininen

Vihreät arvot:

Luomu, Vegaaninen