BPF

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 pullokypsytystä. Viini on hienostunut, tasapainoinen ja maultaan marjojen, mausteiden ja orvokin sävyttämä. Viinillä on pitkä kypsytyspotentiaali.

Paul Jaboulet Aîné

Paul Jaboulet Aînen historia ulottuu vuoteen 1834 ja talo on tunnettu yhtenä Rhônen jokilaakson pioneereista. Talo on erityisesti tunnettu luonnonmukaisesta ja biodynaamisesta viljelyksestään. Viinitalo on erikoistunut Rhônen alueen viineihin tuottaen sekä pohjois- että eteläosassa sijaitsevien 26 alkuperäalueen viinejä. Viinitalon omistuksessa on muun muassa yksi Rhônen arvostetuimmista palstoista Hermitage-kukkulalla, jolta tulee talon lippulaivaviini La Chapelle. Viinitalo oli pitkään perustajasuvun hallussa, kunnes se myytiin 2006 Jean-Jacques Frey'lle. Nykyään Jaboulet'n viinintekijänä toimii omistajaperheen tytär Caroline Frey.

Luonnehdinta

Keskitäyteläinen, keskitanniininen, marjainen, mausteinen.

Käyttösuositus

Punainen liha, lammas, grillattu entrecote

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

Suljentatyyppi:
Luonnonkorkki
Alkoholi:
13,5 %
Pullokoko:
75 Senttilitra
Sokeria litrassa:
0,25 g/l

Rypäleet:
Syrah
Täyteläisyys:
Keskitäyteläinen
Tanniinisuus:
Keskitanniininen
Vihreät arvot:
Luomu, Vegaaninen