

JABOULET AÎNÉ LES CASSINES 2022

CONDRIEU AC 13.5° 75CL



75cl

Fabricant

Jaboulet Aîné

Titre alcoométrique

13.5 %

Cépage

Viognier

Processus de fabrication

Vendange manuelle, pressurage du raisin entier, fermentation en cuves inox, en oufs de béton et en fûts de chêne français puis élevage de 8 mois en cuves.

Température de dégustation

10 °C - 12 °C

Prix

Robert Parker , 89 Points

46.00

(y compris la TVA)