

JABOULET AÎNÉ CHEVALIER DE STERIMBERG BLANC 2018 HERMITAGE AC BIO 13° 75CL



75cl

Fabricant

Jaboulet Aîné

Titre alcoométrique

13 %

Processus de fabrication

Vendanges manuelles en caissettes, pressurage du raisin entier, fermentation en oufs de béton et à hauteur de 15 % en fûts de chêne français neufs puis élevage sur lies fines dans les cuves de fermentation.

Température de dégustation

10 °C - 12 °C

A boire jusqu'au

2035

Prix

James Suckling , 94 Points

actuel 75.00

(y compris la TVA)