

JABOULET AÎNÉ PARALLÈLE 45 BLANC 2022 CÔTES-DU-RHÔNE AC BIO 13.5° 75CL



75cl

Fabricant

Jaboulet Aîné

Titre alcoométrique

13.5 %

Processus de fabrication

Vendange manuelle, pressurage du raisin entier, deux semaines de fermentation à température contrôlée en cuves inox, 6 mois d'élevage sur lies fines.

Température de dégustation

10 °C - 12 °C

actuel 12.50

(y compris la TVA)