

JABOULET AÎNÉ PARALLÈLE 45 BLANC 2024 CÔTES-DU-RHÔNE AC BIO 13° 75CL



75cl

Fabricant

Jaboulet Aîné

Titre alcoométrique

13 %

Cépage

Clairette , Grenache blanc , Marsanne , Roussanne , Viognier

Processus de fabrication

Handlese, Ganztraubenpressung, zwei Wochen temperaturkontrollierte Vergärung im Stahltank. Abschliessend 6 Monate Reifung auf der Feinhefe.

Température de dégustation

10 °C - 12 °C

12.50

(y compris la TVA)