

JABOULET AÎNÉ PARALLÈLE 45 BLANC 2025 CÔTES-DU-RHÔNE AC BIO 13° 75CL



75cl

Fabricant

Jaboulet Aîné

Titre alcoométrique

13 %

Cépage

Clairette , Grenache blanc , Marsanne , Roussanne , Viognier

Processus de fabrication

Les raisins proviennent de vignes de 40 ans sur des sols calcaires argileux avec des dépôts alluviaux de galets. Après une récolte manuelle, le vin est élevé six mois sur lies fines en cuve inox pour préserver fraîcheur et intensité aromatique.

Température de dégustation

10 °C - 12 °C

A boire jusqu'au

2030

12.50

(y compris la TVA)