

JABOULET AÎNÉ DOMAINE DE THALABERT MULE BLANCHE 2022 CROZES HERMITAGE AC BIO 13.5° 75CL



75cl

Fabricant

Jaboulet Aîné

Titre alcoométrique

13.5 %

Cépage

Marsanne , Rousanne

Processus de fabrication

Handlese in kleinen Kisten. Ganztraubenpressung. Gärung im Zement-Ei und 15% neuen französischen Barriques und Reifung in den Gärbehältern auf der Freinhefe.

Température de dégustation

10 °C - 12 °C

Prix

James Suckling , 93 Points

39.00

(y compris la TVA)