

JABOULET AÎNÉ LES JALETS BLANC

2022 CROZES HERMITAGE AC BIO

12.5° 75CL



75cl

Fabricant

Jaboulet Aîné

Titre alcoométrique

12.5 %

Processus de fabrication

Handlese, Ganztraubenpressung, Vergärung in Zement-Eiern, französischen Eichenfässern und Stahltanks, danach Reifung für 8 Monaten in Zement Eiern, französischen Eichenfässern und Stahltanks.

Température de dégustation

10 °C - 12 °C

A boire jusqu'au

2027

actuel 27.00

(y compris la TVA)