



DOMAINES
PAUL JABOULET AÎNÉ
MAISON FONDÉE EN 1834



VIOGNIER

Secret de Famille

Vin Blanc

DESCRIPTION

Histoire :

Vin de Pays de Méditerranée issu du bassin de production des Côtes du Rhône et des Côtes de Provence. Cette grande région permet d'ouvrir la sélection de la Maison Paul Jaboulet Aîné de vins à des climats variés.

Géologie du sol :

Issu des terroirs de la région du Ventoux, zone très ensoleillée mais idéale pour les nuits fraîches, source de complexité dans la synthèse des arômes du vin.

Encépagement :

100 % Viognier.

Âge des vignes :

15 ans.

Vinification :

Technologies maîtrisées : macérations pelliculaires à basses températures pour extraire les arômes variétaux, vinification à basse température en cuves inox thermo régulées pour extraire les arômes les plus fins du cépage.

Élevage :

En cuve inox.

Rendements :

40 hl/ha.

Caractères organoleptiques du vin :

Aspect visuel :

Jaune clair aux reflets verts limpides et brillants.

Aspect olfactif :

Nez très expressif du Viognier, fruits blancs, pêche, les notes originales de fleurs font le charme de ce cépage exubérant.

Aspect gustatif :

Vin dominé par son équilibre : vif et gras, le Viognier rend la bouche onctueuse et agréable. Vin fin et friand à boire dans sa jeunesse.

Conseils du Sommelier :

Apéritif
Plateaux de fruits de mer
Plats asiatiques

Température de service :

12°.

Durée de conservation :

A consommer dans les deux ans