



HERMITAGE "LA CHAPELLE"

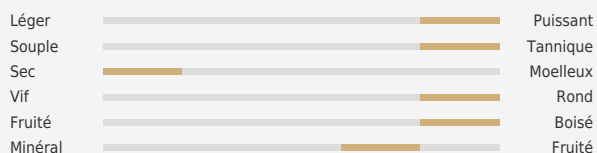
PRODUIT

Le Hermitage « La Chapelle » 2017 de Paul Jaboulet Aîné est une cuvée d'exception de la vallée du Rhône septentrionale, provenant principalement des coteaux ouest d'Hermitage (Le Méal, Les Bessards, Les Rocoules), aux sols granitiques profonds.

Ce vin 100 % Syrah exprime une robe sombre presque violette, un bouquet intense mêlant mûres, fruits noirs, chocolat, viande grillée, moka et nuances d'épices douces. La bouche est généreuse, dense et riche tout en restant élégante, avec des tanins fins très bien intégrés et une acidité soutenue qui assure fraîcheur et équilibre. La finale est longue, persistante, marquée par une belle minéralité, des notes de fumée et de graphite qui prolongent l'expression aromatique.

Vin au potentiel de garde remarquable (2025-2040+), il s'accorde magnifiquement avec du gibier, des viandes rouges en sauce ou des plats aux aromatiques complexes.

PROFIL GUSTATIF



IDENTITÉ

Région viticole / Pays	Côtes du Rhône / France
Type de vin	Rouge
Volume	0,75L
Degré d'alcool	15,5%
Potentiel de garde	20 ans +
Cépages	Syrah