

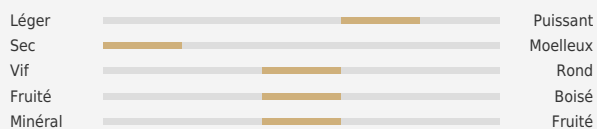


CROZES-HERMITAGE "DOMAINE ROURE"

PRODUIT

Le Crozes-Hermitage « Domaine de Roure » blanc de Paul Jaboulet Aîné est une cuvée d'exception élaborée exclusivement à partir du cépage Marsanne, cultivé sur un terroir remarquable situé à Gervans, au nord de Tain-l'Hermitage. Les vignes, plantées entre 1945 et 2000, s'épanouissent sur des sols profonds composés de terres blanches et de loess, qui confèrent au vin une minéralité délicate et une belle complexité. Ce vin blanc élégant et structuré révèle une parfaite harmonie entre richesse aromatique et fraîcheur vivifiante, reflet fidèle du savoir-faire rigoureux de Paul Jaboulet Aîné et de l'identité unique du terroir de Crozes-Hermitage. Au nez, il exprime des arômes subtils de fruits à chair blanche, de fleurs blanches et de nuances légèrement épicées, tandis qu'en bouche, il séduit par sa texture ample, sa fraîcheur équilibrée et une finale longue et saline. Le Crozes-Hermitage « Domaine de Roure » blanc s'accorde parfaitement avec les poissons nobles, les crustacés, ainsi que les plats raffinés à base de volaille ou de fromages affinés.

PROFIL GUSTATIF



IDENTITÉ

Région viticole / Pays	Côtes du Rhône / France
Type de vin	Blanc
Volume	0,75L
Degré d'alcool	13,0%
Potentiel de garde	10 ans
Cépages	Marsanne, Rousanne