

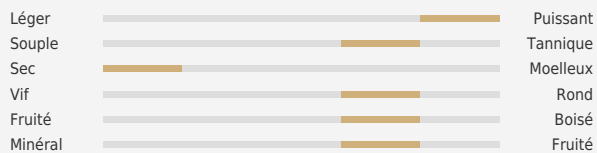


HERMITAGE "LA CHAPELLE"

PRODUIT

Le Hermitage « La Chapelle » 2011 de Paul Jaboulet Aîné est une cuvée mythique de la vallée du Rhône septentrionale, provenant des lieux-dits prestigieux comme Le Méal, Les Bessards et Les Rocoules, qui bénéficient de sols granitiques profonds et d'une exposition optimale. Il s'agit d'un vin 100 % Syrah, élevé sous bois pendant environ 15 à 18 mois, qui révèle une robe rubis intense avec des reflets légèrement pourpres. Le nez exprime une grande complexité aromatique mêlant fruits noirs mûrs (prune, mûre), bois de santal, réglisse, herbes poivrées et notes fumées, accompagnés d'un sous-fond minéral. En bouche, l'attaque est ample, les tanins sont fermes mais fondus, le milieu de bouche dense, et la finale longue portée par une fraîcheur minérale remarquable qui prolonge le plaisir. Ce vin est doté d'un excellent potentiel de garde, encore capable d'évoluer pendant plusieurs années, et se marie avec majesté à des plats de gibier, de viande rouge en sauce ou de cuisine gastronomique riche.

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