



HERMITAGE "LA MAISON BLEUE"

PRODUIT

Le Hermitage « La Maison Bleue » de Paul Jaboulet Aîné est une cuvée emblématique de la vallée du Rhône septentrionale, issue des terroirs profonds et calcaires situés à l'est de la célèbre colline de l'Hermitage. Les vignes, plantées entre 1955 et 1994, s'enracinent dans des sols composés de colluvions et de terrasses fluviales du Rhône, riches en calcaire, offrant à la Syrah une expression toute en finesse et en puissance. Ce vin dévoile un nez intense de mûre, de cerise noire, de réglisse, de poivre noir et de cèdre, avec une belle complexité aromatique. L'attaque est ample et veloutée, portée par des tanins fins et une fraîcheur minérale qui prolonge la finale avec élégance. Profond et structuré, « La Maison Bleue » incarne l'âme du terroir hermitagien et se révèle idéal pour la garde, accompagnant parfaitement les viandes rouges, les gibiers et les plats en sauce.

PROFIL GUSTATIF

Léger		Puissant
Souple		Tannique
Sec		Moelleux
Vif		Rond
Fruité		Boisé
Minéral		Fruité



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