



CÔTE ROTIE "LES JUMELLES"

PRODUIT

Le Côte-Rôtie « Les Jumelles » du Domaine Paul Jaboulet Aîné est une cuvée emblématique de l'appellation Côte-Rôtie, élaborée à partir de 100 % Syrah provenant de terrasses granitiques escarpées situées entre Côte Blonde et Côte Brune. Les vignes, plantées entre 1974 et 1992, bénéficient d'un terroir unique où se mêlent silice, calcaire, argile et oxyde de fer. Cette cuvée a reçu des éloges de la part de critiques tels que Wine Enthusiast, qui a noté le millésime 2020 avec des arômes puissants et concentrés de cerise rouge fraîche, de canneberge, de champignon, de thym et une touche de réglisse noire, offrant une bouche vibrante avec des saveurs de figue, de mûre et de myrtille, soutenues par une structure minérale riche. Le Côte-Rôtie « Les Jumelles » du Domaine Paul Jaboulet Aîné est une cuvée raffinée, alliant élégance et puissance, offrant une belle expression du terroir de Côte-Rôtie.

PROFIL GUSTATIF

Souple ——— Tannique
Fruité ——— Boisé



IDENTITÉ

Région viticole / Pays	Côtes du Rhône / France
Type de vin	Rouge
Volume	0,75L
Degré d'alcool	14,0%
Potentiel de garde	10 ans
Cépages	Syrah