



CÔTE ROTIE "LES JUMELLES"

PRODUIT

De Côte-Rôtie « Les Jumelles » van Domaine Paul Jaboulet Aîné is een emblematische cuvée van de appellatie Côte-Rôtie, geproduceerd van 100% Syrah van steile granietterrassen gelegen tussen Côte Blonde en Côte Brune. De wijnstokken, aangeplant tussen 1974 en 1992, profiteren van een uniek terroir waar silica, kalksteen, klei en ijzeroxide zich vermengen. Deze cuvée werd geprezen door critici zoals Wine Enthusiast, die de oogst van 2020 omschreef met krachtige en geconcentreerde aroma's van verse rode kers, cranberry, paddenstoel, tijm en een vleugje zwarte drop, met een levendige smaak met tonen van vijg, braam en bosbes, ondersteund door een rijke minerale structuur. De Côte-Rôtie « Les Jumelles » van Domaine Paul Jaboulet Aîné is een verfijnde cuvée, die elegantie en kracht combineert en een prachtige uitdrukking biedt van het terroir van de Côte-Rôtie.

PROFIL GUSTATIF

Souple
Fruité



Tannique
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