

PARALLÈLE 45

BLANC BIO, 2023

FRANCE, Vallée du Rhône

AOP : Côtes du Rhône Blanc

Encépagement :

38% Viognier, 33% Grenache blanc,
12% Marsanne, 10% Roussanne,
7% Clairette.

Ce Côtes du Rhône tient son nom du 45°
parallèle Nord qui passe à deux kilomètres au
Sud des caves de la Maison Paul Jaboulet Aîné.

Cette cuvée représente l’engagement de
nos Domaines envers la viticulture biologique et
le respect des équilibres naturels.

La viticulture biologique façonne un vin vivant,
plein d’harmonie, qui retranscrit l’éclat du fruit
dans toute sa pureté.



SITUATION /
TERROIR

Âge des vignes : 40 ans.
Les sols : Calcaires argileux et dépôts alluviaux composés de galets ronds.

Superficie de l'AOP Blanc : 1692 ha.

MILLÉSIME

Hiver et printemps : Historiquement secs. 32 jours consécutifs sans précipitations significatives entre le 21 janvier et le 21 février 2023. Le débourrement s'est déroulé au début du mois d'avril et la floraison mi-mai.
Été : Relativement modéré : quelques jours de très fortes chaleurs, mais rien de comparable avec 2022. La véraison a été plus précoce que la normale. Dans l'ensemble, les bonnes conditions climatiques ont permis à la plupart des parcelles de mûrir dans des conditions saines.

«Le millésime 2023 se montre très charmeur sur l'ensemble des vignobles de la vallée du Rhône»

ÉLEVAGE

Élevage de 6 mois en cuve inox sur lies fines.

ANALYSE

Taux d'alcool : 13.5 % vol

POTENTIEL DE GARDE
De 1 à 5 ans

CONSEIL DE SERVICE
10° à 12°C

PROFIL DU VIN



Notes de dégustations
(Février 2024) :

Robe limpide aux légers reflets argentés. Au nez, le vin se révèle intense et aromatique. Il s'exprime sur des notes de fleurs blanches et de fruits méridionaux comme l'abricot. Un joli volume en bouche, équilibré par une belle fraîcheur et une aromatique faisant écho aux senteurs évoquées. La finale est délicate et fruitée.

