

PARALLÈLE 45

ROUGE BIO, 2021

FRANCE, Vallée du Rhône

AOP : Côtes du Rhône Rouge

Encépagement :

48% Grenache, 35% Syrah,
8% Carignan, 5% Mourvèdre,
4% Marselan.

Ce Côtes du Rhône tient son nom du 45^e 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.



PAUL JABOULET AÎNÉ
MAISON FONDÉE EN 1834



SITUATION / TERROIR

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

Superficie de l'AOP Rouge : 25 497 ha.

MILLÉSIME

Hiver et printemps : gel, pluie, grêle ont bouleversé le travail des vignerons.
Été : Les températures moins chaudes et les pluies de début septembre, ont permis aux baies d'atteindre une maturité optimale. La qualité est au rendez-vous sur ce millésime plus tardif que les années précédentes.

«Structure, élégance, fraîcheur et fruité caractérisent ce nouveau millésime.»

ÉLEVAGE

Élevage de 6 mois en cuve inox et cuve tronconique sur lies fines.

ANALYSE

Taux d'alcool : 14 % vol

POTENTIEL DE GARDE

De 1 à 5 ans

CONSEIL DE SERVICE

10° à 12°C

PROFIL DU VIN



Notes de dégustations

(Janvier 2023) :

Robe rouge grenat aux reflets violets. Le nez est expressif et intense porté par des arômes de fruits rouges mûrs : fraise, groseille, avec des notes florales : pivoine, rose séchée. En bouche, on retrouve une attaque fruitée et gourmande. La trame élégante du vin se retrouve en finale sur une impression de fraîcheur.

