

# VINUNIC

## CROZES HERMITAGE BLANC LES JALETS 2022

**Art. nr** 2819

**Pris** 229 kr

**Storlek** 750 ml

**Producent** Paul Jaboulet Aîné

**Ursprung** Rhône, Frankrike

**Varukategori** Vita torra viner

**Förslutning** Naturkork

**Druvor** Marsanne 65%, Roussanne 35%

**Alkoholhalt** 12,5%

**Sortiment** Systembolagets beställning

**Certifiering** Ekologiskt

**Karaktär** Inbjudande doft av vita blommor, akacia, päron, gula plommon, aprikos, mandel, melon, örter och en lätt ton av rostade fat. Torr, smakrik och fruktig med elegant välbalanserad syra och en lång eftersmak med fin mineralitet.

**Tillverkning** Druvorna pressas skonsamt i hela klasar och musten får sedan jäsa i en kombination av cementägg, ståltankar och franska ekfat.

**Lagring** Vinet har lagrats 8 månader i en kombination av cementägg, ståltankar och franska ekfat. Vinet kan drickas ungt men under gynnsamma förhållanden med fördel sparas 5 år.

**Passar till** Serveras vid 10-12°C till rätter av fisk, skaldjur eller kyckling.

### Om producenten

Paul Jaboulet Aîné, känt som Jaboulet, grundades redan 1834 i Tain l'Hermitage vid Rhônefloden. 1919 anskaffade man La Chapelle, ett litet vackert kapell, på toppen av Hermitage som givit namn till det ikoniska vinet från detta mytomspunna berg och som anses var ett av de främsta uttrycken av syrah i världen. Jaboulet skapade också det första Côtes du Rhône vinet 1950, som fortfarande finns på hyllorna idag, Parallèle 45.

År 2006 tog Caroline Frey över domänen och initierade en rad investeringar och förändringar, de mest betydande var konvertering mot ekologisk- och biodynamisk produktion. Idag förfogar man över 120 hektar ekologiska odlingar i några av Rhônedalens främsta vingårdar.

