

Les Pierrelles

CÔTE-RÔTIE

2022

FRANCE

Vallée du Rhône septentrionale

Encépagement :
100% SYRAH



Durant le Moyen Âge et la Renaissance, la réputation des vins d'Ampuis n'a fait que s'accroître.

Avant la Révolution, on note des envois de vins de Côte Rôtie vers les tables princières d'Angleterre, de Russie, de Prusse et bien sûr de France. On dit que le Seigneur Maugiron partagea son bien entre ses deux filles, l'une blonde l'autre brune d'où les noms donnés aux vins de Côte Brune et de Côte Blonde. Nos parcelles se situent en Côte Blonde, réputée pour produire des vins suaves et ronds.

Propriété des Domaines Paul Jaboulet Aîné depuis 2006, le premier millésime de cette cuvée est 2009.




**DOMAINE
PAUL JABOULET AÎNÉ**
MAISON FONDÉE EN 1834

SITUATION / TERROIR

Année de plantations des vignes : Entre 1974 et 1992

Superficie de l'AOP : 333 ha	Rendement de l'AOP : 40 hl/ha
Superficie de nos parcelles : 2,8ha	Rendements : Entre 25 et 35 hl/ha

Géologie du sol : Sols composés de micaschistes en décomposition.
La roche mère y affleure à certains endroits.

Pente moy. : 56 %	Alt. moy. : 270 m	Exposition moy. : Sud
Conduite de vigne : Gobelet sur échalas		Densité des vignes : 7 000 pieds/ha



Vendanges

Manuelle avec tri à la parcelle en petites cageottes de 12kg.

Vinification / élevage

Tri manuel
Vinification traditionnelle-égrappage 100%
3 semaines de macération et remontage quotidien
Élevé 12 mois en fûts et demi-muids de chêne français dont 20% de bois neuf
Fermentation malolactique

Milléssime

Date de récolte : Du 7 au 8 septembre



Météo :
Consultez les relevés météorologiques de l'année 2022 en scannant le code ci-contre.



NOTES DE DÉGUSTATION

Robe rouge rubis profond. Au nez, le vin est délicat avec des notes boisées fondues qui se mêlent superbement aux arômes de fruits noirs. La texture en bouche est douce, continue et équilibrée. La puissance est graduelle et laisse place à une finale persistante. L'ensemble est très homogène.

Alcool : 13 % Vol.	Potentiel de garde : DE 5 À 15 ANS	Conseil de service : 16 à 18°C
-----------------------	---------------------------------------	-----------------------------------

VITICULTURE BIENVEILLANTE

Ensemble du vignoble certifié biologique et cultivé dans le respect des sols et du vivant.

Nous envisageons la viticulture comme un travail de long terme, une recherche permanente visant à régénérer la sphère environnementale, donnant ainsi les moyens aux grands vins de terroir de se révéler.



Les Pierrelles

CÔTE-RÔTIE

2022

FRANCE

Northern Rhône Valley



Grape Variety:
100% SYRAH



During the Middle Ages and the Renaissance, the reputation of Ampuis wines grew incessantly.

Records exist from before the French Revolution of Côte Rôtie wines being shipped to the princely tables of England, Russia, Prussia - and France, of course. It is said that Lord Maugiron divided his estate between his two daughters, one blonde, the other brunette, which is how the wines came to be named Côte Brune and Côte Blonde. Our vineyards are located in Côte Blonde, which has a reputation for producing smooth, well-rounded wines.

Owned by Domaines Paul Jaboulet Aîné since 2006, the first vintage of this cuvée is 2009.



**DOMAINES
PAUL JABOULET AÎNÉ**
MAISON FONDÉE EN 1834

SITUATION / TERROIR

Planting year: **From 1974 to 1992**

Surface area of the PDO: 333 ha	Yield of the PDO: 40 hl/ha
Surface area of our plots: 2,8 ha	Yields: Between 25 and 35 hl/ha

Geology of the soil: Soils composed of decomposing micaschists.
The bedrock outcrops in some places.

Average slope: 56 %	Av. altitude: 270 m	Average exposure: South
Vineyard management: Gobelet on stakes		Vine density: 7,000 vines/ha



Harvesting

Hand-picked, sorted by plot in small 12kg crates.

Vinification / ageing

Manual sorting
Traditional vinification - 100% destemming
3 weeks of maceration and daily pumping over
Aged for 12 months in French oak barrels and demi-muids, 20% of which are new.
Malolactic fermentation

Vintage

Harvest date: September 7 to 8



Weather:
Check the weather reports for 2022 by scanning the code on the left.



TASTING NOTE

Deep ruby-red colour. On the nose, the wine is delicate, with soft woody notes that blend superbly with black fruit aromas. The texture on the palate is smooth, continuous and balanced. The power is gradual, giving way to a lingering finish. The whole is very homogeneous.

Alcohol content:
13 % Vol.

Ageing potential:
5 TO 15 YEARS

Serving suggestion:
16 to 18°C

MINDFUL VITICULTURE

The entire vineyard is certified organic and cultivated with respect for the soil and the living ecosystem.

We view viticulture as a long-term endeavor, a continuous quest aimed at regenerating the environmental sphere, thus providing the means for terroir-driven fine wines to shine.

