

# Les Pierrelles

CÔTE-RÔTIE



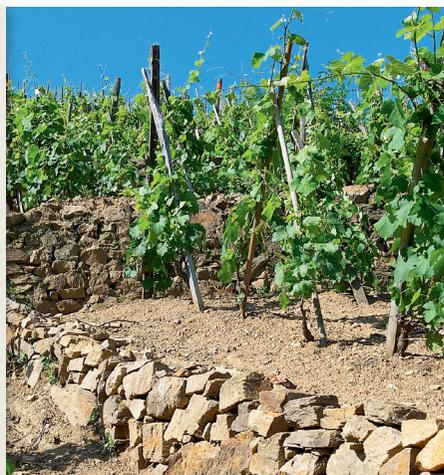
DOMAINES  
**PAUL JABOULET AÎNÉ**  
MAISON FONDÉE EN 1884



## 2020

FRANCE  
Vallée du Rhône septentrionale

Encépagement :  
100% SYRAH



## HISTOIRE

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.



## Situation / Terroir

Année de plantations des vignes : **1974 à 1992**

Superficie de l'AOP : **333 ha** Rendement de l'AOP: **40 hL/ha**

Superficie de nos parcelles : **2,8 ha** 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 %** Altitude moy. : **270 m** Exposition moy. : **Sud**

Conduite de vigne : **Gobelet sur échalas.** Densité des vignes : **7000 pieds/ha**



## VENDANGES

Manuelle avec tri à la parcelle en petites caquettes 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.

## MILLÉSIME

Date de récolte : **Du 3 au 14 septembre**



**MÉTÉO** : Consultez les relevés météorologiques de l'année 2020 en scannant le code ci-contre

## Notes de dégustation

Le Côte Rôtie les Pierrelles 2020 révèle des arômes de cerise, framboise et violette. La bouche est ample et équilibrée. Ce vin issu de sols granitiques dévoile une belle minéralité, des tanins soyeux et une belle longueur en bouche. C'est un Côte Rôtie complexe et savoureux.

Alcool: <b>14% Vol.</b>	Potentiel de garde: <b>DE 5 À 15 ANS</b>	Conseil de service: <b>16 à 18°C</b>
----------------------------	---	---

## 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



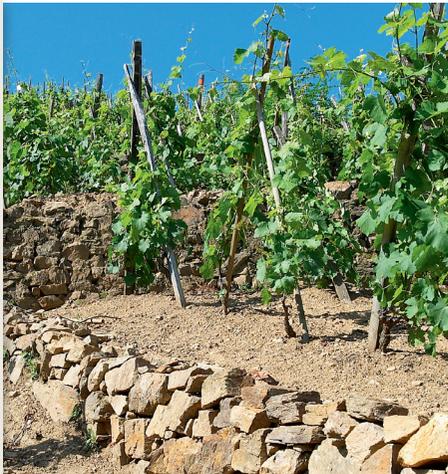
DOMAINES  
**PAUL JABOULET AÎNÉ**  
MAISON FONDÉE EN 1884



## 2020

FRANCE  
Northern Rhône Valley

Grape variety :  
100% SYRAH



## HISTORY

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.



## 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.*

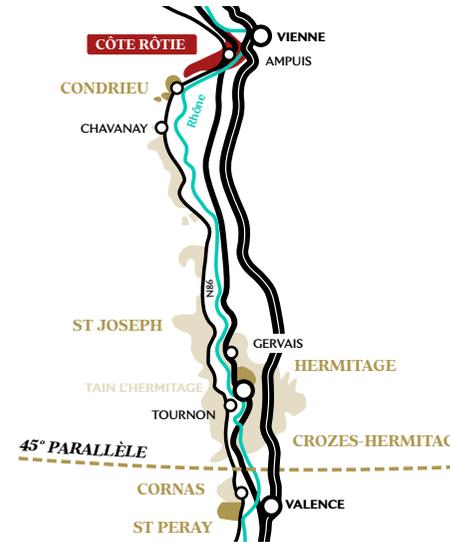
Average slope: **56%**

Average altitude: **270 m**

Average exposure: **South**

Vineyard management: **Goblet on stake.**

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 3 to 14**



**WEATHER :** Check the weather reports for 2020 by scanning the code on the left

## Tasting Notes

The Côte Rôtie les Pierrelles 2020 shows aromas of cherry, raspberry and violet. The mouth is ample and balanced. This wine from granitic soils reveals a beautiful minerality, silky tannins and a good length in the mouth. It is a complex and tasty Côte Rôtie.

Alcohol content: <b>14% Vol.</b>	Ageing potential: <b>5 TO 15 YEARS</b>	Serving suggestion: <b>16 to 18°C</b>
-------------------------------------	---	--

## 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.

