Domaine de Roure

CROZES-HERMITAGE

DOMAINES
PAUL JABOULET AÎNÉ
MAISON FONDÉE EN 1834

2015

FRANCE
Vallée du Rhône septentrionale

Encépagement :
100% SYRAH

HISTOIRE

La Maison Paul Jaboulet Aîné a acheté le « Domaine Raymond Roure » en 1996, à la famille du même nom.

Situé sur la commune de Gervans au Nord de Tain l'Hermitage, ce domaine abrite un très beau vallon d'1,4 hectare qui se révèle être un incroyable habitat écologique doté d'un immense potentiel.

C'est ici que nous avons fondé
notre deuxième refuge de biodiversité.

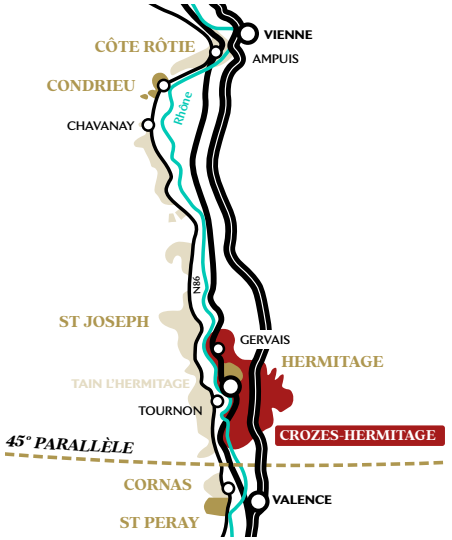
Situation / Terroir

Année de plantations des vignes : **1945**

Superficie de l'AOP rouge : **1 682 ha**	Rendement de l'AOP: **45 hL/ha**
Superficie de nos parcelles : **4,5 ha**	Rendements : **Entre 25 et 35 hL/ha**

Géologie du sol : Coteaux granitiques (granites clairs à gros cristaux, altérés en saprolites) très pentus

Pente moy.: **10 à 40 %**	Altitude moy.: **220 m**	Exposition moy.: **Sud-Ouest**
Conduite de vigne : **Échalas**		Densité des vignes : **7000 pieds/ha**



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

VINIFICATION / ÉLEVAGE

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

MILLÉSIME

Date de récolte : **24 septembre**

MÉTÉO : *Consultez les relevés météorologiques de l'année 2015 en scannant le code ci-contre*

Notes de dégustation

Vinous 95 points *: « Robe rubis opaque. Un bouquet complexe, au parfum affirmé, aux arômes de mûre de Boysen, de liqueur de cerise, de réglisse et de minéral fumé qui s'épanouissent à l'air. La bouche est marquée par des arômes de fruits noirs et bleus doux et denses, de gâteau d'épices et de violette confite aux saveurs étonnamment gracieuses grâce à une acidité juteuse. Les tanins veloutés forment une finale large et fumée qui s'allie à une superbe persistance florale. »*

Alcool:	Potentiel de garde:	Conseil de service:
14 % Vol.	**DE 8 À 20 ANS**	**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.

Domaine de Roure

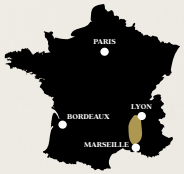
CROZES-HERMITAGE

DOMAINES
PAUL JABOULET AÎNÉ
MAISON FONDÉE EN 1834

2015

FRANCE
Northern Rhône Valley

Grape variety :
100% SYRAH



HISTORY

Maison Paul Jaboulet Aîné bought the 'Domaine Raymond Roure' vineyard from the family of the same name in 1996.

Located in the commune of Gervans, to the north of Tain l'Hermitage, this estate houses a very beautiful valley of 1.4 hectare which turns out to be a fantastic ecological habitat with an enormous potential.

We founded our second biodiversity refuge here.

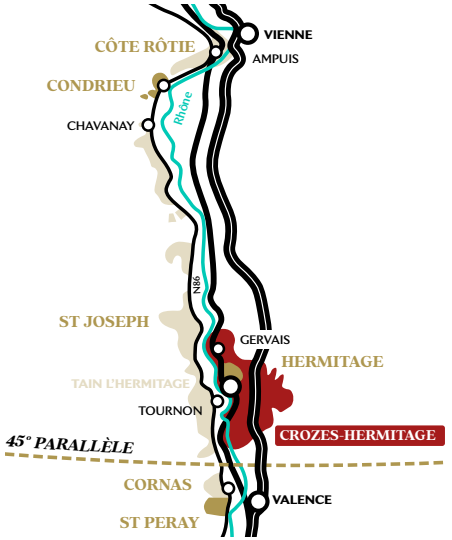
Situation / Terroir

Planting year: **1945**

Surface area of the red PDO: **1 682 ha**	Yield of the PDO: **45 hL/ha**
Surface area of our plots: **4,5 ha**	Yields: **Between 25 and 35 hl/ha**

Geology of the soil: Granitic hillsides (light granites with large crystals, altered to saprolites) with steep slopes.

Average slope: **10 to 40%**	Average altitude: **220 m**	Average exposure: **South-West**
Vineyard management: **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, 20% of which are new.
- Malolactic fermentation

VINTAGE
Harvest date: **September 24**

WEATHER : *Check the weather reports for 2015 by scanning the code on the left*

Tasting Notes

Vinous 95 points *: «Opaque ruby. An assertively scented, complex bouquet features mineral-accented boysenberry, cherry liqueur, licorice and smoky mineral aromas that expand with air. Stains the palate with sweet, dense black and blue fruit, spicecake and candied violet flavors that show a surprisingly graceful touch thanks to a spine of juicy acidity. Velvety, slow-mounting tannins shape a broad, smoke-laced finish that hangs on with superb, floral-driven persistence.»*

Alcohol content:	Ageing potential:	Serving suggestion:
14 % Vol.	**8 TO 20 YEARS**	**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.