

Mule Blanche

CROZES-HERMITAGE

2021

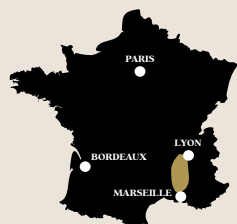
FRANCE

Vallée du Rhône septentrionale

Encépagement :

55% MARSANNE

45% ROUSSANNE



Le vignoble de Crozes-Hermitage est le plus grand des appellations septentrionales de la vallée du Rhône. Il s'étend sur 11 communes situées dans la Drôme, sur la rive gauche du Rhône.

Ce vin est issu de nos parcelles sur le lieu-dit 'Conflans', l'un des meilleurs terroirs de l'appellation. Le nom de la cuvée provient des animaux de trait qui travaillaient sur ces parcelles. Ces vieilles vignes, plantées à forte densité, nécessitaient alors le travail d'une mule, plus fine, plus agile et plus résistante que le cheval traditionnel.

Ces mules ont façonné ces vignes et ont laissé leur empreinte à travers ce vin élané et racé.



DOMAINES
PAUL JABOULET AÎNÉ
MAISON FONDÉE EN 1834

SITUATION / TERROIR

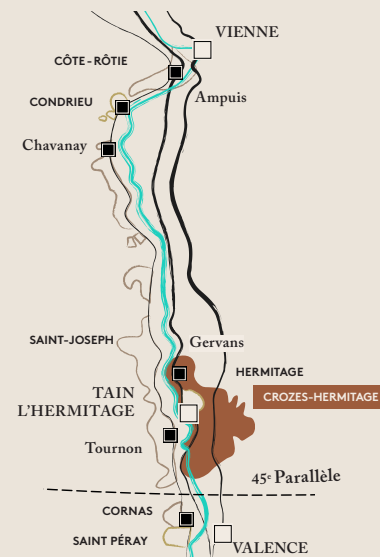
Année de plantations des vignes : **Entre 1956 à 1974**

Superficie de l'AOP blanc : 217 ha	Rendement de l'AOP : 45 hl/ha
Superficie de nos parcelles : 7 ha	Rendements : Entre 35 et 40 hl/ha

Géologie du sol : basses terrasses de galets roulés d'origine alluvionnaire. Le sol est principalement de composition argilo-calcaire.

Pente moy. : 0 %	Alt. moy. : 140 m	Exposition moy. : Rangs surtout orientés Nord-Sud
-------------------------	--------------------------	---

Conduite de vigne : Cordon de Royat, gobelet sur fil ou échalas.	Densité des vignes : 5000 pieds/ha
---	---



Vendanges

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

Vinification / élevage

- Pressurage en grappes entières
- Après débouillage, fermentation en œufs béton et futs de chêne dont 5% de bois neuf.
- Élevage sur lies fines dans les mêmes contenants.

Millésime

Date de récolte :
Du 15 septembre au 7 octobre



Météo :

Consultez les relevés météorologiques de l'année 2021 en scannant le code ci-contre.

NOTES DE DÉGUSTATION

Jolie robe jaune pâle cristalline. Nez fruité exhalant des arômes de fruits à chair blanche, de poire et de pêche de vigne. Vif en attaque mais une belle rondeur en milieu de bouche qui s'exprime sur des notes florales de type acacia. La finale se termine sur des notes minérales, de poudre de craie.

Alcool : 13 % Vol.	Potentiel de garde : DE 2 À 6 ANS	Conseil de service : 12 à 14°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.

