

PARALLÈLE 45

RED ORGANIC, 2022

FRANCE, Rhone Valley

PDO : Côtes du Rhône Red

Grape Varieties :

53% Grenache, 37% Syrah,
5% Mourvèdre, 3% Marselan,
2% Carignan.

This Côtes du Rhône takes its name from the 45th North parallel which runs two kilometres from the cellars of Paul Jaboulet Aîné.

This cuvée represents our Domaines' commitment to organic viticulture and respect for natural balances.

Organic viticulture results in a lively wine, full of harmony, which captures the fruit's radiance in all its purity.



PAUL JABOULET AÎNÉ
MAISON FONDÉE EN 1834



SITUATION / TERROIR

Age of the vines : 40 years.
Soils : Clayey limestone and alluvial deposits composed of round pebbles.

Surface area of the Red PDO : 25 497 ha.

VINTAGE

Winter and spring : Periods of frost, little rainfall, 50% less than the ten-year average according to the Institut Rhodanien (November 2022). The drought, which has been present since March, is getting worse as the seasons go by.
Summer : Strong heat waves, with historically warm nights. Rainfall in mid-August helped the whole vineyard to reach optimum berry ripeness.

«2022 is a sunny vintage of promising quality»

AGEING

Aged for 6 months in stainless steel vats and truncated cone-shaped vats on fine lees.

ANALYSIS

Alcohol content : 14 % vol

AGEING POTENTIAL

1 to 5 years

SERVING SUGGESTION

10° à 12°C

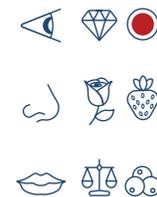
WINE PROFILE



Tasting Notes

(November 2023) :

Deep garnet-red colour. The nose is expressive and rich with aromas of ripe red fruit (strawberry, raspberry) combined with floral and spicy notes. On the palate, this Côtes du Rhône has a fresh, delicious attack with good balance and supple tannins. Notes of red fruit carry through to the finish.



PARALLÈLE 45

ROUGE BIO, 2022

FRANCE, Vallée du Rhône

AOP : Côtes du Rhône Rouge

Encépagement :

53% Grenache, 37% Syrah,
5% Mourvèdre, 3% Marselan,
2% Carignan.

Ce Côtes du Rhône tient son nom du 45^e parallèle Nord qui passe à deux kilomètres au Sud des caves de la Maison Paul Jaboulet Aîné.

Cette cuvée représente l'engagement de nos Domaines envers la viticulture biologique et le respect des équilibres naturels.

La viticulture biologique façonne un vin vivant, plein d'harmonie, qui retranscrit l'éclat du fruit dans toute sa pureté.



PAUL JABOULET AÎNÉ
MAISON FONDÉE EN 1884



SITUATION / TERROIR

Âge des vignes : 40 ans.
Les sols : Calcaires argileux et dépôts alluviaux composés de galets ronds.

Superficie de l'AOP Rouge : 25 497 ha.

MILLÉSIME

Hiver et printemps : périodes de gelée, peu de précipitations, 50 % de moins par rapport à la moyenne décennale d'après l'Institut Rhodanien (novembre 2022). La sécheresse présente depuis le mois de mars, s'accroît au fil des saisons.

Été : Fortes vagues de chaleur, les nuits ont été historiquement chaudes. Les pluies de la mi-août ont permis d'accompagner l'ensemble du vignoble vers une maturité optimale des baies.

«2022 est un millésime solaire d'une qualité prometteuse.»

ÉLEVAGE

Élevage de 6 mois en cuve inox et cuve tronconique sur lies fines.

ANALYSE

Taux d'alcool : 14 % vol

POTENTIEL DE GARDE

De 1 à 5 ans

CONSEIL DE SERVICE

10° à 12°C

PROFIL DU VIN



Notes de dégustations

(Novembre 2023) :

Robe rouge grenat brillant. Le nez est expressif et gourmand avec des arômes de fruits rouges mûrs (fraise, framboise) accompagnés de notes florales et épicées. En bouche, ce Côtes du Rhône possède une attaque fraîche et gourmande avec un bel équilibre et des tanins souples. Des notes de fruits rouges porte la finale.

