

Le Taurobole

HERMITAGE

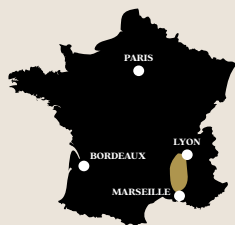
2023

FRANCE

Vallée du Rhône septentrionale

Encépagement

100% SYRAH



L'autel taurobolique est une stèle gallo-romaine en pierre calcaire, classée monument historique dès 1840.

Découvert au XVI^{ème} siècle, il était enfoui sous les vestiges d'un ancien temple dédié à Hercule, au sommet du coteau de l'Hermitage, aujourd'hui occupé par La Chapelle. Cet autel célébrait la déesse Cybèle, dont une statue fut retrouvée à la fin des années 1960, au confluent de l'Isère et du Rhône, lors de la construction du barrage de Bourg-lès-Valence. La place principale de Tain-l'Hermitage porte aujourd'hui le nom de Place du Taurobole, en hommage à cet autel gallo-romain unique.



DOMAINES
PAUL JABOULET AÎNÉ
MAISON FONDÉE EN 1834

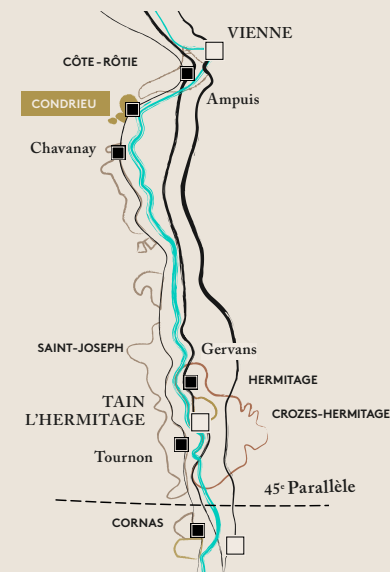
SITUATION / TERROIR

Année de plantation des vignes : **Entre 1955 et 1994**

Superficie de l'AOP : 94 ha	Rendement de l'AOP : 40 hl/ha
Superficie de nos parcelles : 13 ha	Rendements : Entre 25 et 35 hl/ha

Géologie du sol : Élaborée sur les terroirs les plus à l'est de la colline où les sols sont plus profonds. Sols liés aux terrasses fluviales du Rhône composés de calcaire sur colluvions.

Pente moy.: 0 à 30%	Alt moy.: 190m	Exposition moy.: Sud
Conduite de vigne: Gobelet sur échalas et cordon de Royat		Densité des vignes: De 6000 à 9000 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 de chêne français dont 15% de bois neuf.

Fermentation malolactique.

Millésime

Date de récolte : Du 7 au 22 septembre



Météo :
Consultez les relevés météorologiques de l'année 2023 en scannant le code ci-contre.



NOTES DE DÉGUSTATION

Jolie robe rouge rubis. Le nez possède une belle intensité aromatique marqué par des arômes de fruits noirs murs, accompagnés de notes épicées : poivre, cannelle, et légèrement boisé. La bouche est élégante, gourmande, avec des tanins soyeux et une jolie longueur portée par des notes fruités et épicées.

Alcool : 13,5 % Vol.	Potentiel de garde : 10 à 20 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.

