

Syrah

2024

Encépagement :

100% Syrah

France,

Vallée du Rhône

Bénéficiant du véritable savoir-faire de la Maison Paul Jaboulet Aîné — dans la sélection des raisins, l'assemblage, la vinification et l'élevage — cette cuvée est issue de Syrah provenant du sud de la France, assemblant des parcelles de la Vallée du Rhône. Cette grande région méditerranéenne offre une incroyable diversité de terroirs et de cépages.

Cette Syrah en est la parfaite illustration :

méridionale mais fraîche, dense mais fruitée.



PAUL JABOULET AÎNÉ
TAIN L'HERMITAGE • DEPUIS 1834



Note de dégustation

*Robe rouge rubis brillant.
Le nez est expressif, marqué
par des arômes de fruits rouges
mûrs ainsi que des notes épicées
et florales. Bouche souple et
gourmande dominées par des notes de
cerises noires*

Conditions météorologiques

Hiver et printemps :

Un hiver exceptionnellement doux et sec a été suivi d'un printemps marqué par des pluies abondantes, permettant de reconstituer les réserves en eau. Le débourrement, survenu très tôt en raison des températures élevées, a ensuite été ralenti par un mois de mai frais et humide, alignant ainsi la floraison avec celle de l'année précédente.

Été :

Un mélange de chaleur et d'humidité, avec un début de véraison début août. Malgré un risque élevé de mildiou au printemps, la vigne s'est développée sans stress hydrique. La chaleur estivale a permis une maturation rapide et homogène des raisins.



Géologie du sol :

Issus de sols argilo-calcaires, ce terroir bénéficie d'un ensoleillement important et de nuits fraîches, idéales pour la maturité des raisins. Cela constitue une source de complexité dans la synthèse des arômes et l'équilibre du vin.



Âge des vignes

Moyenne : 20 ans



Vinification :

Vinification traditionnelle avec macération d'environ 3 semaines

Élevage :

En cuve inox pendant 6 mois.



Conseil de Service : 16°-18 °C

À déguster sur sa jeunesse.



Taux d'alcool 13,5% Vol.