

Viognier

2024

Encépagement :

100% Viognier

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 d'une sélection minutieuse réalisée entre les premiers contreforts alpins et cévenols et le littoral méditerranéen.

Là, le Viognier s'exprime sur un registre frais, équilibré, charmeur et très aromatique.



PAUL JABOULET AÎNÉ
TAIN L'HERMITAGE • DEPUIS 1834



Note de dégustation

*Jolie robe blond pale aux reflets verts
Nez expressif marqué par des arômes de
fleurs blanches (accacia, aubépines)
accompagnée de notes de fruits à chair
blanche (poire).*

*En bouche, ce vin est frais et gourmand
avec un bel équilibre qui porte la finale*

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 : Cette cuvée provient de terroirs très ensoleillés le jour et rafraîchis la nuit, une alternance thermique idéale pour révéler la complexité aromatique du Viognier. Les sols de piémonts et de contreforts, riches en calcaire et légèrement argileux, associés à l'influence tempérée de la mer, renforcent la fraîcheur naturelle du vin.



Âge des vignes

Moyenne : 40 ans



Vinification :

Les raisins sont vendangés très tôt pour profiter de la fraîcheur matinale. La fermentation alcoolique se déroule en cuve thermorégulée pendant 10 à 15 jours.

Élevage : Élevage en cuve inox sur lies fines pendant 6 mois.



Conseil de Service : 12°.

À déguster sur sa jeunesse.



Taux d'alcool 13% Vol.