



Les Chais Saint Laurent
Vin & Champagne depuis 1965

Spécialiste auprès des professionnels de la restauration et des cavistes



Ermitage, Domaine Philippe et Vincent Jaboulet

Appellation : AOC Ermitage

Cépage : 100% Roussanne

Région : Rhône

Vinification : Pressurage à froid, Vinification en fûts de chêne, Elevage sur lies et bâtonnage

Garde : 2018-2022

Dégustation : Arômes de Miel, de poire, de pêche sur la jeunesse, puis plus de complexité avec la présence d'arômes d'infusion, d'acacias et d'aubépines.

Accords : Toutes les volailles rôties, tous les poissons de mer et de rivières et les fromages de chèvre frais. Avec le temps il est suffisamment charpenté pour accompagner des viandes blanches.

Producteur : Philippe JABOULET et son fils Vincent ont décidé de renouer avec l'esprit créatif de la famille en reprenant une propriété en Côtes du Rhône septentrionales en 2006 avec une propriété familiale à MERCUROL « Cuvée NOUVELERE » au cœur de l'appellation Crozes-Hermitage, en tant que vignerons Indépendants. Vincent a décidé de relever le défi avec son père un pari qui n'est pas facile lorsqu'on incarne la sixième génération JABOULET. Le domaine exploite une trentaine d'hectares répartis sur trois appellations prestigieuses. Sur Crozes Hermitage, à MERCUROL le vignoble qui abrite également la cave est plantée de syrah pour les rouges, et de Marsanne (100%) pour les Blancs. Le domaine occupe une superficie de 27 ha sur des alluvions fluvio-glaciaires anciennes et des terrasses de cailloux roulés.

1-3 avenue Laennec 93380 Pierrefitte/Seine
Tél : 01.48.26.62.10 - Fax : 01.48.26.26.10
www.chais-saint-laurent.com - contact@chais-saint-laurent.com