



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 :** Syrah

**Région :** Rhône

**Vinification :** Vinification en cuve en bois. 2 remontages et 2 pigeages par jour. Elevage 100 % en bois (fûts) minimum 12 mois

**Garde :** 2018-2028

**Dégustation :** Arômes de fruits rouges, poivrés épicés. Tanins très présents fins élégants. Vin de grande garde

**Accords :** Filet de bœuf, cuissot de chevreuil, fromages (vacherin, mont d'Or etc.)

**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](http://www.chais-saint-laurent.com) - [contact@chais-saint-laurent.com](mailto:contact@chais-saint-laurent.com)