

# Domaine Paul Jaboulet Aîné

## Hermitage Blanc 2005

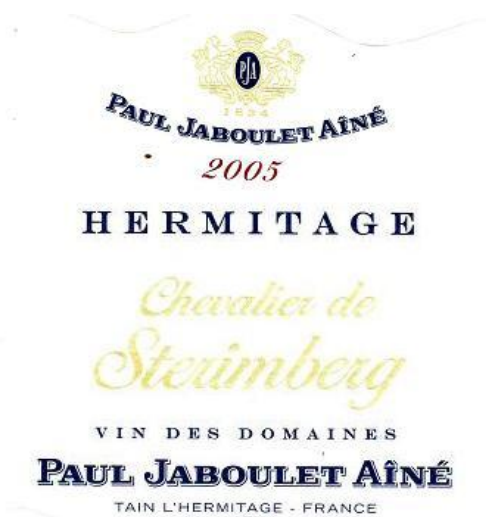
**Vin :** Hermitage Blanc Paul Jaboulet Aîné Cuvée Chevalier de Sterimberg 2005

**Région :** Rhône Nord

**Appellation :** AOC Hermitage

**Cépages :** 65% Marsanne et 35% Roussanne

**Présentation :** Grand vignoble de la maison de la famille Jaboulet. Sols argileux-calcaires et sablo-caillouteux de coteaux pentus. Vignes âgées de 35 ans.



**Culture :** Respect des pratiques de culture ancestrales, sans emploi d'engrais chimique ou de traitement divers ne respectant pas l'équilibre écologique. Vendanges exclusivement manuelles, à pleine maturité, avec triage des raisins. Rendement de 30 hectolitres à l'hectare.

**Vinification :** Récoltes manuelles en petites cagettes de 20 kg, puis pressurisation

directe afin de minimiser les risques d'oxydation, vinification traditionnelles sous bois. Fermentation malo-lactique sous bois, les lies sont remises en suspension régulièrement par bâtonnage durant l'élevage de 10 à 12 mois pour offrir des arômes fins et complexes.

**Dégustation :** Robe jaune pâle aux reflets brillants et larmes très denses. Nez riche et complexe, arômes de poires mûres, notes de viennoiseries, de miel et de caramel, délicatement boisé. Bouche ample et chaleureux, alliant puissance, finesse et élégance.

**Apogée :** 2012 - 2030

**Service :** 12 à 14°C

**Accompagnement idéal :** Navarin de homard aux petits légumes, chevreau rôti au miel et aux poires confites, noix de Saint Jacques et fondue de poireau...

**Prix :** En 2012, 50 € en caviste.

