



Hermitage AOC

La Chapelle, Paul Jaboulet Aîné

Beschreibung:

Degustationsnotiz:

Le uve provengono dall'omonima collina su cui nel 1235 fu costruita una piccola cappella dedicata a Saint-Christophe. L'azienda combina metodi tradizionali con tecniche di vinificazione moderne, ottenendo una qualità che è stata acclamata da Parker con 96 punti su 100.

Ideale con:

Questo vino si abbina perfettamente all'entrecôte beurre café de Paris, alla guancia di vitello, allo chateaubriand, ai tournedos Rossini o al topo d'agnello al rosmarino. Si abbina molto bene a carni rosse come il brasato di manzo, l'agnello o la selvaggina.

Servierempfehlung:

Per apprezzare al meglio i vini rossi con buon potenziale di invecchiamento, si consiglia una temperatura di degustazione tra i 16 e i 18 °C.

Paese di origine:	Francia
Appellation:	Valle del Rodano settentrionale
Produttore:	Paul Jaboulet Aîné
Allevamento:	in barrique
Viticultura:	Tradizionale
Vol. alcolici:	14.0%
Varietà d'uva:	100% Syrah
Artikelnummer:	0213306

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Hermitage AOC

La Chapelle
Paul Jaboulet Aîné

Herkunft:	Francia
Varietà d'uva:	100% Syrah
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	in barrique
Vol. alcolici:	14.0%
Servier:	Per apprezzare al meglio i vini rossi con buon potenziale di invecchiamento, si consiglia una temperatura di degustazione tra i 16 e i 18 °C.