



Philippe et Vincent Jaboulet - Nouvelère



FICHE TECHNIQUE

Millésime: 2010
Catégorie: 1
Couleur: Rouge
Appellation: Crozes-Hermitage
Cépage(s): Syrah
Région: Vallée du Rhône
Pays: France
Prix:

L'AVIS DE 1001 DÉGUSTATIONS

Robe très profonde, presque noire, reflets violacés. Le nez est un peu fermé, mais nous annonce de la puissance. Notes fumées, lardées, poivre, crème de cassis noir. La bouche est très structurée. « C'est du lourd ». Notes de truffes, de sous-bois, de grillé-toasté mais pas dominant. Il demande beaucoup d'aération, et un peu de temps. Très grande cuvée à déguster sans se presser sur un Parmentier de canard aux truffes.

ACCORDS METS

Chevreuil en sauce
Gâteau de pommes de terre au confit
de canard
Pigeon farci au foie gras

LIEUX DE VENTE

Jaboulet Philippe et Vincent
920 ROUTE DE LA NÉGOCIALE
26600 MERCUROL-VEAUNES
Tel : 0475074432
<http://www.jaboulet-philippe-vincent.fr>

Vignerons indépendants
<http://direct-vignerons-independants.com>

Caviste indépendant : Rhône Magnum
<http://www.rhone-magnum.fr/>

Caviste indépendant : Vins Et
Selections