ULLRICH
PASSION FOR LIQUIDS

# JABOULET AÎNÉ LES JALETS BLANC 2024 CROZES HERMITAGE AC BIO 12.5° 75CL




**75cl**

**Fabricant**
Jaboulet Aîné

**Titre alcoométrique**
12.5 %

**Cépage**
Marsanne , Rousanne

**Processus de fabrication**
Le processus de fabrication du Les Jalets Blanc 2024 se caractérise par une récolte manuelle soigneuse des raisins, suivie d'un pressurage doux et d'une fermentation dans des matériaux traditionnels tels que des oufs en ciment, des fûts de chêne français et des cuves en acier inoxydable. Cette combinaison permet d'obtenir un équilibre délicat entre fraîcheur et complexité, perfectionné par un vieillissement de huit mois qui met en valeur les caractéristiques uniques du terroir.

**Température de dégustation**
10 °C - 12 °C

**A boire jusqu'au**
2029

**27.00**
(y compris la TVA)