

PARALLÈLE 45

RED ORGANIC, 2021

FRANCE, Rhone Valley

PDO : Côtes du Rhône Red

Grape Varieties :

48% Grenache, 35% Syrah,
8% Carignan, 5% Mourvèdre,
4% Marselan.

This Côtes du Rhône takes its name from the 45th North parallel which runs two kilometres from the cellars of Paul Jaboulet Aîné.

This cuvée represents our Domaines' commitment to organic viticulture and respect for natural balances.

Organic viticulture results in a lively wine, full of harmony, which captures the fruit's radiance in all its purity.



PAUL JABOULET AÎNÉ
MAISON FONDÉE EN 1834



SITUATION / TERROIR

Age of the vines : 40 years.
Soils : Clayey limestone and alluvial deposits composed of round pebbles.

Surface area of the Red PDO : 25 497 ha.

VINTAGE

Winter and spring : frost, rain and hail disrupted the work of the winegrowers.
Summer : cooler temperatures and rain in early September enabled the grapes to reach optimum ripeness. The quality of this vintage, which came later than in previous years, was excellent.

«Structure, elegance, freshness and fruit characterise this new vintage».

AGEING

Aged for 6 months in stainless steel vats and truncated cone-shaped vats on fine lees.

ANALYSIS

Alcohol content : 14 % vol

AGEING POTENTIAL

1 to 5 years

SERVING SUGGESTION

10° à 12°C

WINE PROFILE



Tasting Notes

(January 2023) :

Garnet red colour with purple hues. The nose is expressive and intense with aromas of ripe red fruits: strawberry, redcurrant, with floral notes: peony, dried rose. On the palate, we find a fruity and sweet attack. The elegant structure of the wine is found on the finish with an impression of freshness.



PARALLÈLE 45

ROUGE BIO, 2021

FRANCE, Vallée du Rhône

AOP : Côtes du Rhône Rouge

Encépagement :

48% Grenache, 35% Syrah,
8% Carignan, 5% Mourvèdre,
4% Marselan.

Ce Côtes du Rhône tient son nom du 45^e parallèle Nord qui passe à deux kilomètres au Sud des caves de la Maison Paul Jaboulet Aîné.

Cette cuvée représente l'engagement de nos Domaines envers la viticulture biologique et le respect des équilibres naturels.

La viticulture biologique façonne un vin vivant, plein d'harmonie, qui retranscrit l'éclat du fruit dans toute sa pureté.



PAUL JABOULET AÎNÉ
MAISON FONDÉE EN 1834



SITUATION / TERROIR

Âge des vignes : 40 ans.
Les sols : Calcaires argileux et dépôts alluviaux composés de galets ronds.

Superficie de l'AOP Rouge : 25 497 ha.

MILLÉSIME

Hiver et printemps : gel, pluie, grêle ont bouleversé le travail des vignerons.
Été : Les températures moins chaudes et les pluies de début septembre, ont permis aux baies d'atteindre une maturité optimale. La qualité est au rendez-vous sur ce millésime plus tardif que les années précédentes.

«Structure, élégance, fraîcheur et fruité caractérisent ce nouveau millésime.»

ÉLEVAGE

Élevage de 6 mois en cuve inox et cuve tronconique sur lies fines.

ANALYSE

Taux d'alcool : 14 % vol

POTENTIEL DE GARDE

De 1 à 5 ans

CONSEIL DE SERVICE

10° à 12°C

PROFIL DU VIN



Notes de dégustations

(Janvier 2023) :

Robe rouge grenat aux reflets violets. Le nez est expressif et intense porté par des arômes de fruits rouges mûrs : fraise, groseille, avec des notes florales : pivoine, rose séchée. En bouche, on retrouve une attaque fruitée et gourmande. La trame élégante du vin se retrouve en finale sur une impression de fraîcheur.

