

# Mule Blanche

## CROZES-HERMITAGE

2021

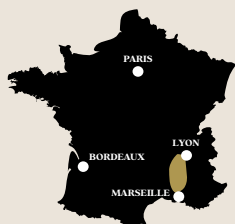
FRANCE

Vallée du Rhône septentrionale

Encépagement :

55% MARSANNE

45% ROUSSANNE



Le vignoble de Crozes-Hermitage est le plus grand des appellations septentrionales de la vallée du Rhône. Il s'étend sur 11 communes situées dans la Drôme, sur la rive gauche du Rhône.

Ce vin est issu de nos parcelles sur le lieu-dit 'Conflans', l'un des meilleurs terroirs de l'appellation. Le nom de la cuvée provient des animaux de trait qui travaillaient sur ces parcelles. Ces vieilles vignes, plantées à forte densité, nécessitaient alors le travail d'une mule, plus fine, plus agile et plus résistante que le cheval traditionnel.

Ces mules ont façonné ces vignes et ont laissé leur empreinte à travers ce vin élané et racé.



DOMAINES  
**PAUL JABOULET AÎNÉ**  
MAISON FONDÉE EN 1834

### SITUATION / TERROIR

Année de plantations des vignes : **Entre 1956 à 1974**

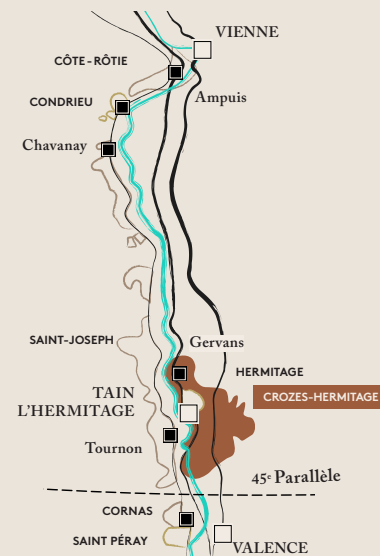
Superficie de l'AOP blanc : **217 ha** Rendement de l'AOP : **45 hl/ha**

Superficie de nos parcelles : **7 ha** Rendements : **Entre 35 et 40 hl/ha**

**Géologie du sol** : basses terrasses de galets roulés d'origine alluvionnaire. Le sol est principalement de composition argilo-calcaire.

Pente moy. : **0 %** Alt. moy. : **140 m** Exposition moy. : **Rangs surtout orientés Nord-Sud**

Conduite de vigne : **Cordon de Royat, gobelet sur fil ou échalas.** Densité des vignes : **5000 pieds/ha**



### Vendanges

Manuelle avec tri à la parcelle en petites cagettes de 12kg.

### Vinification / élevage

- Pressurage en grappes entières
- Après débourbage, fermentation en œufs béton et futs de chêne dont 5% de bois neuf.
- Élevage sur lies fines dans les mêmes contenants.

### Millésime

Date de récolte : Du 15 septembre au 7 octobre



### Météo :

Consultez les relevés météorologiques de l'année 2021 en scannant le code ci-contre.

### NOTES DE DÉGUSTATION

Jolie robe jaune pâle cristalline. Nez fruité exhalant des arômes de fruits à chair blanche, de poire et de pêche de vigne. Vif en attaque mais une belle rondeur en milieu de bouche qui s'exprime sur des notes florales de type acacia. La finale se termine sur des notes minérales, de poudre de craie.

Alcool : <b>13 % Vol.</b>	Potentiel de garde : <b>DE 2 À 6 ANS</b>	Conseil de service : <b>12 à 14°C</b>
------------------------------	---	--

### VITICULTURE BIENVEILLANTE

**Ensemble du vignoble certifié biologique et cultivé dans le respect des sols et du vivant.**

Nous envisageons la viticulture comme un travail de long terme, une recherche permanente visant à régénérer la sphère environnementale, donnant ainsi les moyens aux grands vins de terroir de se révéler.



# Mule Blanche

## CROZES-HERMITAGE

2021

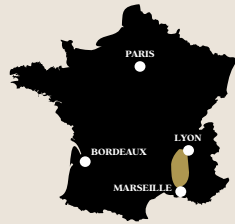
FRANCE

Northern Rhône Valley

Grape Variety :

55% MARSANNE

45% ROUSSANNE



The Crozes-Hermitage vineyard is the largest of the northern Rhône Valley appellations. It extends over 11 communes in the Drôme, on the left bank of the Rhône.

This wine comes from our parcels in the 'Conflans' area, one of the best terroirs in the appellation. The name of the cuvée comes from the draught animals that used to work these plots. These old vines, planted at high density, required the work of a mule, which was finer, more agile and resistant than the traditional horse.

These mules shaped the vines and left their mark on this delicate, elegant wine.



DOMAINES  
**PAUL JABOULET AÎNÉ**  
MAISON FONDÉE EN 1834

### SITUATION / TERROIR

Planting year: **From 1956 to 1974**

Surface area of the white PDO: **217 ha**

Yield of the PDO: **45 hl/ha**

Surface area of our plots: **7 ha**

Yields: **Between 35 and 40 hl/ha**

**Geology of the soil:** Low terraces of rolled pebbles from alluvial origin. The soil is mainly composed of clay and limestone.

Average slope: **0 %**

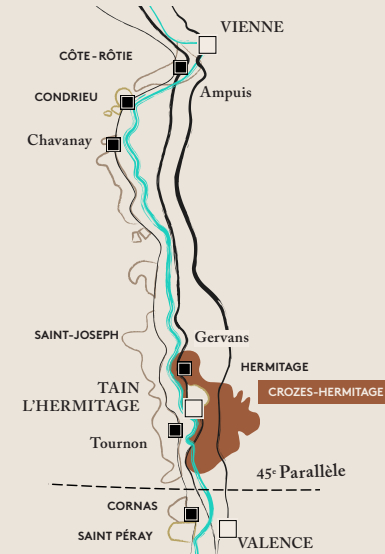
Av. altitude: **140 m**

Average exposure:

**Mostly north-south facing rows**

Vineyard management: **Mostly cordon de Royat, gobelet on wire or stakes.**

Vine density: **5,000 vines/ha**



### Harvesting

Hand-picked, sorted by plot in small 12kg crates.

### Vinification / ageing

- Whole bunch pressing
- After settling, fermentation in concrete eggs and oak barrels, 5% of which are new.
- Aged on fine lees in the same containers.

### Vintage

Harvest date:

From September 15 to October 7



### Weather :

Check the weather reports for 2021 by scanning the code on the left.



### TASTING NOTE

Pretty pale yellow crystalline color. Fruity nose exhaling aromas of white flesh fruits, pear and vine peach. Lively in the attack but a nice roundness in the middle of the mouth which expresses itself on floral notes of acacia type. The finish ends on mineral notes, chalk powder.

Alcohol content:  
**13 % Vol.**

Ageing potential:  
**2 TO 6 YEARS**

Serving suggestion:  
**12 to 14°C**

### MINDFUL VITICULTURE

**The entire vineyard is certified organic and cultivated with respect for the soil and the living ecosystem.**

We view viticulture as a long-term endeavor, a continuous quest aimed at regenerating the environmental sphere, thus providing the means for terroir-driven fine wines to shine.

