

# PARALLÈLE 45

BLANC BIO, 2023

FRANCE, Vallée du Rhône

AOP : Côtes du Rhône Blanc

**Encépagement :**

38% Viognier, 33% Grenache blanc,  
12% Marsanne, 10% Roussanne,  
7% Clairette.

Ce Côtes du Rhône tient son nom du 45<sup>e</sup> 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



France depuis 1950		
<b>PARALLÈLE 45</b>		
<b>CÔTES-DU-RHÔNE</b> <small>APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE</small>		
VINTAGE : 2023		VIN BIOLOGIQUE
GRAPES	Viognier	38%
	Grenache blanc	33%
	Marsanne	12%
	Roussanne	10%
	Clairette	7%
		<small>CERTIFIÉ PAR FR-BIO-01 MARCHÉ FRANCE</small>
FONDÉE EN 1834		
<b>PAUL JABOULET AÎNÉ</b>		

SITUATION /  
TERROIR

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

Superficie de l'AOP Blanc : 1692 ha.

MILLÉSIME

Hiver et printemps : Historiquement secs. 32 jours consécutifs sans précipitations significatives entre le 21 janvier et le 21 février 2023. Le débourrement s'est déroulé au début du mois d'avril et la floraison mi-mai.  
Été : Relativement modéré : quelques jours de très fortes chaleurs, mais rien de comparable avec 2022. La véraison a été plus précoce que la normale. Dans l'ensemble, les bonnes conditions climatiques ont permis à la plupart des parcelles de mûrir dans des conditions saines.

*«Le millésime 2023 se montre très charmeur sur l'ensemble des vignobles de la vallée du Rhône»*

ÉLEVAGE

Élevage de 6 mois en cuve inox sur lies fines.

ANALYSE

Taux d'alcool : 13.5 % vol

POTENTIEL DE GARDE

De 1 à 5 ans

CONSEIL DE SERVICE

10° à 12°C

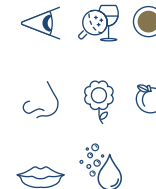
PROFIL DU VIN



### Notes de dégustations

(Février 2024) :

Robe limpide aux légers reflets argentés. Au nez, le vin se révèle intense et aromatique. Il s'exprime sur des notes de fleurs blanches et de fruits méridionaux comme l'abricot. Un joli volume en bouche, équilibré par une belle fraîcheur et une aromatique faisant écho aux senteurs évoquées. La finale est délicate et fruitée.



# PARALLÈLE 45

## WHITE ORGANIC, 2023

FRANCE, Rhone Valley

PDO : Côtes du Rhône White

### Grape Varieties :

38% Viognier, 33% Grenache blanc,  
12% Marsanne, 10% Roussanne,  
7% Clairette.

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 White PDO : 1692 ha.*

### VINTAGE

**Winter and spring :** Historically dry. 32 consecutive days with no significant rainfall between 21 January and 21 February 2023. Budburst took place in early April and flowering in mid-May.  
**Summer :** Relatively moderate: a few days of very hot weather, but nothing comparable with 2022. Veraison was earlier than normal. Overall, the good weather conditions enabled most plots to ripen in healthy conditions.

*«The 2023 vintage is looking very charming in all the vineyards of the Rhône Valley».*

### AGEING

Aged for 6 months in stainless steel vats on fine lees.

### ANALYSIS

Alcohol content : 13.5 % vol

### AGEING POTENTIAL

1 to 5 years

### SERVING SUGGESTION

10° à 12°C

### WINE PROFILE



### Tasting Notes

(February 2024) :

*A limpid colour with light silver highlights. The nose is intense and aromatic. It reveals notes of white flowers and southern fruits such as apricot. The palate is full-bodied, balanced by a lovely freshness and aromas that echo the scents mentioned. The finish is delicate and fruity.*

