



Crozes-Hermitage "Domaine"

ROU340

Historique

Situé en plein cœur du mythique terroir de l'Hermitage, sur la commune de Mercurol. Domaine du Colombier est au centre de terres produisant du vin depuis l'époque romaine. Viticulteurs de père en fils, la famille Viale destinait sa production de Crozes-Hermitage au négoce jusqu'en 1991. L'arrivée de Florent Viale change tout dans l'entreprise. Le niveau qualitatif monte en flèche et les magazines et guides spécialisés remarquent rapidement le talent de vinificateur de ce nouveau vigneron.

Le vignoble fait aujourd'hui 16 hectares et est travaillé en culture raisonnée.

Reconnaissance

Pays	France	Producteur	Domaine du Colombier
Région vinicole	Rhône	Cépage(s)	syrah
Appellation	Crozes-Hermitage contrôlée	Conservation	5 à 7 ans
Service	16 ° C		

Description

Oeil	Rouge cerise aux reflets violets
Nez	Nez fruité débutant sur des notes florales (iris, violette), santal et lavande. S'enchaîne des arômes de fruits noirs et mûrs, rehaussés de notes mentholées et poivrées, soulignées d'une pointe animale en final
Bouche	Tannins charnus qui sont bien intégrés dans cette cuvée juteuse, gourmande et poivrée.
Accord mets/vin	S'accorde très bien avec des côtes de boeuf, cotelettes d'agneau, des cailles grillées, pavé de thon mi-cuit, une daube de boeuf, un plat de lasagnes, grillades, fromages...
Commentaires	Terroirs : Alluvions fluvio-glaciaires Age moyen des vignes : 35 ans Rendement : 38hl/ha Vendanges : manuelles Viticulture : traditionnelle et soignée Vinification : égrappage. Cuvaision de 2-3 semaines en cuves thermorégulées Élevage : 12 mois dont 65% en fûts et 35% en cuve
En une ligne	Syrah pure, axée sur le côté fruité, les épices et les notes florales.