ROUCET
AU-DELÀ DU VIN

https://roucet.com
info@roucet.com
1 450 582-2882



Hermitage rouge

ROU343

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

Guide des vins Bettane & Dessauve :
«Dans une appellation qui sait exalter avec une réelle instantanéité les qualités de la syrah, ce jeune domaine fait office de porte-drapeau. Peu de vins expriment avec autant de fraîcheur et de franche simplicité le fruit de ce cépage aux arômes de cassis et de fruits noirs. Cette sensation de fruit naturel, mûr et sans artifice, se poursuit en bouche et l'on se régale avec gourmandise de ces vins sains et charnus. »

Pays	France	**Producteur**	Domaine du Colombier
Région vinicole	Rhône	**Cépage(s)**	syrah
Appellation	Hermitage contrôlée	**Conservation**	15 à 20 ans
Service	18 ° C		

Description

Oeil
Robe rubis très profond, reflets grenat

Nez
Fruits noirs et rouges bien mûrs. Des notes florales, de violette entre autres, se mêlent aux saveurs de torréfaction et d'épices. L'élevage en barriques ajoute à la structure et à la complexité de ce vin.

Bouche
Bouche généreuse, concentrée avec beaucoup de fruit mûr, de riches tanins et une excellente fraîcheur. Vin dense, profond, harmonieux, très expressif et très long

Accord mets/vin
Accompagnera très bien les viandes rouges grillées ou braisées. Excellent avec le gibier. Tout plat qui appelle un vin de grande distinction.

Commentaires
Superficie : 1.6 ha
Age des vignes : 50 à 60 ans exposition plein sud
Terroir : Granitique
Rendement : 30 à 35 hl/ha
Vendange exclusivement manuelle avec études de la maturité et tri de la vendange.
Macération de 3 à 4 semaines non égrappé.
Élevage de 16 à 18 mois en fûts de chêne français (demi-muids), suivi de 6 mois en bouteille avant la mise en vente.
Viticulture : Traditionnelle, sur échalas. Culture en lutte raisonnée, labour des sols, effeuillage, vendange en vert.

- L'appellation Hermitage doit son nom au chevalier de Stérimberg qui au 11ième siècle. revenant des croisades, décida de se retirer du monde. Il bâtit un ermitage, défricha et planta de la vigne.

En une ligne