



20 Rue Des Manoirs, Suite 202
Charlemagne, Québec, J5Z 5H3

Roucet.com
info@roucet.com

Téléphone: 1 450 582-2882
Sans frais: 1 800 204-2918
Télécopieur: 1 450 582-5557



● Gaby Crozes-Hermitage

ROU342

Historique

Situé en plein cœur du mythique terroir de l'Hermitage, sur la commune de Mercuriol. 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 domaine fait office de porte-drapeau. »

Pays	France	Producteur	Domaine du Colombier
Région vinicole	Rhône	Cépage(s)	100% syrah
Appellation	Crozes-Hermitage contrôlée	Conservation	8 à 10 ans
Service	18 ° C		

Description

Oeil

Rouge cerise aux reflets violets

Nez

Bouquet complexe, intense et fruité débutant sur des notes florales (iris, violette) s'enchaîne des arômes de fruits noirs et mûrs, rehaussés de notes mentholées et réglissées, soulignées d'une pointe épicée.

Bouche

Belle structure, bonne concentration. Beaucoup de fruits mûrs en bouche, belle présence tannique qui a été arrondie par l'élevage en barrique et finale d'une longueur impressionnante.

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

La cuvée GABY est la cuvée prestige du domaine, elle est produite en petite quantité à partir des vignes les mieux exposées de la propriété, sur les coteaux faisant face au sud. Ce domaine travaille en lutte raisonnée, travail des sols, rognage, taille sévère pour limiter les rendements, vendanges vertes si nécessaire. Vendange exclusivement manuelle avec étude sévère de la maturité et tri de la vendange. Macération de 3 à 4 semaines. Élevage de 12 mois en barrique (demi-muids) de chêne français, léger collage, pas de filtration suivie de 6 mois en bouteille avant la mise en vente.

En une ligne

La cuvée Gaby est le meilleur Crozes-Hermitage produit par le domaine. Les vignes sont tout justes à la limite de la zone Hermitage et bénéficient de la même vinification que les grands Hermitage de la maison.