



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



● Crozes-Hermitage "Domaine"

ROU340

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 remarque 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	5 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. Cuvaison 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.