



COLOMBIER HERMITAGE BLANC

Producent: Domaine du Colombier

Årgång: 2019

Land: Frankrike

Region: Rhône

Volym: 750 ML

Alkoholhalt: 13,5 %

Kollistorlek: 6

Art Nr: 13008

Pris: **Privatimport**

Vinet bjuder på en läcker nästintill krämig frukt tillsammans med en balanserande syra och djup mineralitet. En läcker nötig ton ger vinet djup tillsammans med en lätt rökighet från mineraltonerna. Avslutningen är lång och bjuder på en bredd av tropisk frukt och rökiga mineraltoner.



OM PRODUCENTEN:

Domaine du Colombier är allmänt erkänd som en av de bästa producenterna av hög kvalitativ Hermitage och Crozes Hermitage. Familjen Viale planterade sina första vinstockar vid foten av Hermitagekullen 1929. Nu är det företrädare för den tredje generationen som driver verksamheten, den långa och charmiga Florent äger över 13 hektar vinodlingar frikostigt utspridda på några av de bästa platserna över kommunerna Mercuroil och Tain, inklusive 1,5 hektar vingårdar i den berömda Beumes-vingården på Eremitagetkullen.

Före 1992 såldes hela produktionen till lokala Negociants (Guigal i synnerhet). Medelåldern på vinstockarna är över 50 år och detta återspeglas i vinet som är kända för sin renhet och harmoni.

Syras jäser i cement, rostfritt stål och ekfat, och sedan mognar vinerna under åtta månader i cement och 600 l demi - Muids. Florent är angelägen om att betona att frukten ska vara mogen och tillgänglig, men hans viner är för den skull inte utan struktur och lagringspotential och behöver ofta några år innan de visar sin fulla potential.

DRUVOR:

Marsanne

JORDMÅN:

Kalkrik lera

TILLVERKNING:

Druvorna skördas för hand, vinet är fatjäst och lagrat på ekfat varav i genomsnitt 20% nya i upp till 18 månader.

PASSAR TILL :

Utmärkt till smakrika fiskrätter! Matcha gärna vinets mineralton med exempelvis ostron eller sotade skaldjur.