



## COLOMBIER CROZES-HERMITAGE

Producent: Domaine du Colombier

Årgång: 2022

Land: Frankrike

Region: Rhône

Volym: 750 ML

Alkoholhalt: 12,5 %

Kollistorlek: 6

Art Nr: 13001

Pris: **Privatimport**

Härlig doft med mörka bär och kryddor. Smaken är relativt fyllig och mjuk med syrligt friskhet och en balanserad fatkaraktär med inslag av plommon och björnbär.



### 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 Mercurole och Tain, inklusive 1,5 hektar vingårdar i den berömda Beames-vingården på Eremitagekullen.

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.

Syrah 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:

Syrah

### JORDMÅN:

Granit och kalk

### TILLVERKNING:

Druvorna jäser på cement- och rostfria ståltankar för att sedan lagras under 12 månader på 600 liter ekfat (demi – Muids). Man är mycket angelägen om att frukten ska vara mogen och tillgänglig utan att göra anspråk på strukturen. Resultatet ger viner med otrolig precision, balans och lång lagringspotential.

### PASSAR TILL:

Eleganta och kryddiga rätter med kött eller vegetariskt.