

Domaine du Colombier - Hermitage - 2019

Description

17,5+/20 Jancis Robinson 96/100 Decanter 96/100 Vinous

Issue d'une sélection de 2 parcelles, L'Hermitage 2019 est une cuvée complexe s'ouvrant sur des notes animales mêlées de cuir, clou de girofle et épices. La bouche est charnue et structurée par une trame tannique puissante, se terminant sur une belle persistance épicée. Une grande bouteille à garder quelques années de côté pour en apprécier toute l'envergure. **Élegante et racée !**



Caractéristiques du vin



Domaine	Domaine du Colombier
Millésime	2019
Appellation	Hermitage
Région	Rhône
Couleur	Vin rouge
Cépages	100% Syrah
Terroirs	Parcelle Beaume : sols de sable brun, sableux grossiers sur niveaux graveleux ou cailloutis d'apports locaux. Parcelle Les Diognières : cailloutis du wurm
Viticulture	Traditionnelle et soignée
Vendanges	Manuelles
Vinification	Égrappage à 50%. Cuvaision de 3 semaines en cuves thermorégulées
Élevage	18 mois en demi-muids (600L), 1/3 de fûts neufs, 2/3 d'un vin.
Degré d'alcool	14.2%

Dégustation & accords



Oeil	Robe couleur grenat brillant
Nez	Aromatique, complexe et fruité avec des notes animales, cuir, clou de girofle
Bouche	Charnue, bien structurée, complète et ample. Tanins présents et complexes. Finale réglissée.
Servir	À 16-18°C
Ouvrir	À ouvrir 1h à l'avance dans les millésimes récents (moins de 2 ans)
Boire à partir de	2023
Boire avant	2030+

Accords met/vin

S'accordera très bien avec un tajine d'agneau aux pruneaux, du gibier à poils, une pièce de bœuf rôtie ou grillée...