



HERMITAGE ROUGE GAMBERT DE LOCHE 2010

Mis en bouteille à la propriété

Decanter

Mature Northern Rhône wines
93/100, Highly Recommended – Jan 2020

JOHN LIVINGSTONE-
LEARNMOUTH'S TOP WINES

The World of Fine Wines
19,5/20 – March 2015

WINE ENTHUSIAST
THE WORLD IN YOUR GLASS

94/100 + Cellar Selection
Sept. 2014



Argent - 2013

Le Point

Fev 2021 Olivier Bompas
18,5/20

Vinum
MAGAZINE DE LA CULTURE DU VIN

Alexandre Truffer – Mars/Avril 2021
18,5/20

Situation géographique :

Côtes du Rhône septentrionales, rive gauche du Rhône

Cépage :

Syrah

Terroir :

Le coteau de l'Hermitage exposé au sud-est est situé au nord-est de Tain l'Hermitage. Cette cuvée est issue de sols d'alluvions fluvio-glaciaires et de sols granitiques.

Climat :

Continental d'influence méditerranéenne

Vinification :

Sélection parcellaire rigoureuse opérée par notre chef de culture sur des vieilles vignes à petits rendements. Cuvaison longue (3 semaines environ) et écoulage des vins « chauds » directement en pièces de chêne neuves.

Elevage :

18 mois environ en barriques de chêne français neuves.

Notes de dégustation :

Robe : Dense et profonde

Arômes Nez de confiture de fruits noirs, avec des touches grillées et épicées.

En bouche : Les années ont assoupli la structure tannique dense et imposante du vin, le volume reste remarquable et la palette aromatique très riche : fruits noirs, notes de torréfaction et de menthol, épices. Un pur délice !

Harmonie mets-vins :

Viandes rouges goûteuses mijotées, notamment le gibier pour les amateurs en saison, poulet aux écrevisses, tournedos Rossini, un brie truffé ou un fondant chaud au chocolat et crème anglaise.

Température de service :

16 - 18°C

