



Coup de cœur : 16,5/20
et sélection 2016 des
grands vins Mercure



Coup de cœur

GAMBERT DE LOCHE

**HERMITAGE
ROUGE 2013**



93/100
Jeb Dunnuck,
Dec. 2015

Decanter

94/100
Andrew Jefford,
July 2016

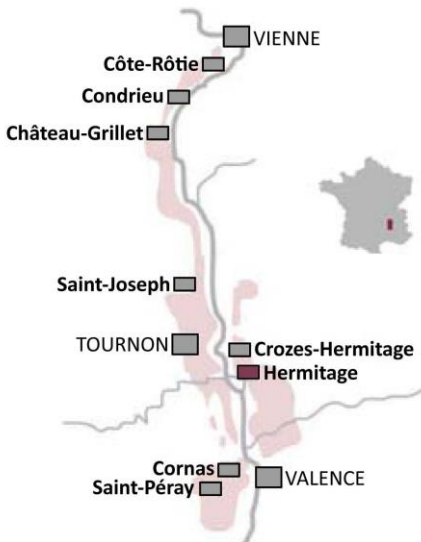
Mis en bouteille à la propriété



Médaille d'argent
Syrah du Monde 2016

Cette cuvée emblématique est un hommage à **Louis Gambert de Loche (1884-1967)**, fondateur de la Cave de Tain l'Hermitage, en 1933, avec une centaine de vigneron. Propriétaire de vignes en Hermitage, il fut un fervent défenseur des vins de qualité et un contributeur actif à la mise en place des appellations en Vallée du Rhône, et de ce qui deviendrait l'INAO. En 1967, la Cave de Tain racheta sa propriété qui s'est peu à peu agrandie, pour atteindre aujourd'hui 21 hectares et constituer la propriété historique 'Gambert de Loche' de la Cave de Tain.

En hommage à ce grand homme qui voua sa vie à la viticulture, une cuvée d'Hermitage porte son nom depuis le millésime 1994, élaborée à partir de parcelles sélectionnées parmi les terroirs les plus exceptionnels de la Cave.



Situation géographique

Cru légendaire des Côtes-du-Rhône septentrionales, sur la rive gauche du Rhône

Cépage

Syrah

Terroir

Le coteau de l'Hermitage exposé au sud est situé au nord-est de Tain l'Hermitage.

Climat

Microclimat d'influence méditerranéenne avec un ensoleillement maximum et protégé du vent du nord

Vinification

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

Élevage

17 mois environ en barriques de chêne français neuves

Robe : pourpre et profonde.

Arômes : intensité des fruits noirs, accompagnés de notes de bacon fumé et d'une palette aromatique complète d'épices orientales

Note des Œnologues

En bouche : La trame tannique est très dense et concentrée. Ce vin présente une superbe complexité aromatique sur les fruits noirs très mûrs, les notes de paprika, d'épices douces, de menthol et de torréfaction. Un grand vin rouge de la vallée du Rhône taillé pour une garde d'au moins 15 ans.

Harmonie mets-vins

Accompagne parfaitement les civets en sauce ainsi que les viandes rouges goûteuses. A essayer également avec un poulet aux écrevisses, un tournedos Rossini ou un fondant chaud au chocolat crème anglaise.

Température de service

16 – 18°C



Cave de Tain l'Hermitage – 26600 TAIN L'HERMITAGE – France

cavedetain.com - facebook.com/cavedetain

HER13 Gambert de Loche.doc

