



GAMBERT DE LOCHE

HERMITAGE ROUGE 2006

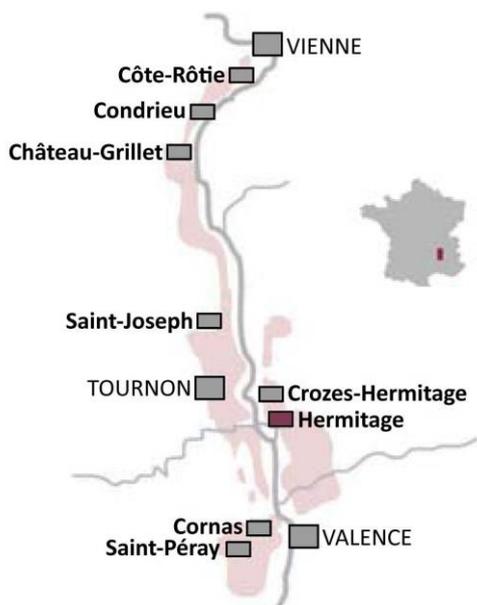
Mis en bouteille à la propriété

The Rhône's greatest hits **16,5/20**
Richard Hemming MW - Janv. 2018

Jeb Dunnuck,
92/100
Feb. 2017

Cette cuvée emblématique est un hommage à **Louis Gamber de Loche (1884-1967)**, fondateur de la Cave de Tain l'Hermitage, en 1933, avec une centaine de vignerons. 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 'Gamber 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. Le massif de Tain est constitué, à l'ouest, d'arènes granitiques, de cailloutis et de loess dans la partie est.

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. Cuvaion longue (3 semaines environ) et écoulage des vins « chauds » directement en pièces de chêne neuves.

Élevage

16 mois environ en barriques de chêne français neuves

Robe : Pourpre, profonde, brillante

Arômes : Nez puissant de fruits noirs frais, vanille, épices

En bouche : La bouche est puissante et dense, les tanins sont doux et veloutés. Longueur savoureuse. Vin de caractère

Note des Œnologues

Potentiel de garde

Une dizaine d'années

Harmonie mets-vins

Le gibier en sauce ainsi que les viandes rouges goûteuses, un tajine, des brochettes de poulet tandoori ou un mouton au curry.

Température de service

16 – 18°C.



Cave de Tain l'Hermitage – 26600 TAIN L'HERMITAGE – France
cavedetain.com - facebook.com/cavedetain

HER06 GAMBERT DE LOCHE.doc

