



92/100, Dec. 2012

WINE ENTHUSIAST
THE WORLD IN YOUR GLASS

94/100 + Cellar Selection,
Sept. 2014

THE WORLD OF FINE WINE

JOHN LIVINGSTONE-
LEARNMOUTH'S TOP WINES

19,5/20, Mars 2015



GAMBERT DE LOCHE

HERMITAGE ROUGE 2010

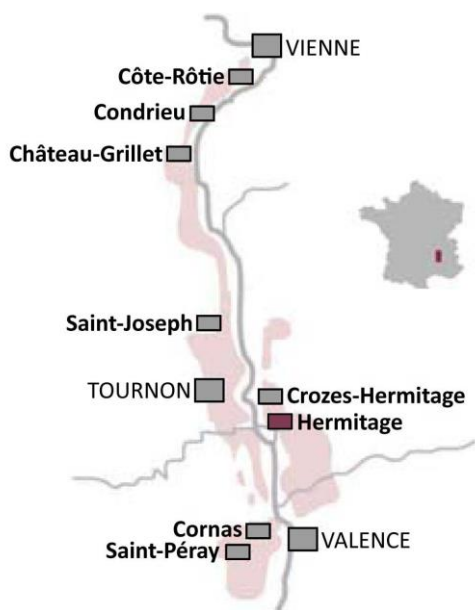
Mis en bouteille à la propriété

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.

Cette cuvée est issue pour une majeure partie de sols d'alluvions fluvio-glaciaires, pour le reste de sols granitiques.

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

Élevage

18 mois environ en barriques de chêne français neuves.

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 !

Note des Œnologues

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.

Harmonie mets-vins

Température de service

16 – 18°C



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

cavedetain.com - facebook.com/cavedetain

HER10 Gambert de Loche.doc

