

## Cave de Tain Gambert de Loche Hermitage 2011

---



**Rött vin**

**Art. nr:**

**Pris inkl. moms:**

**Sortiment:**

Restaurangsortiment

**Doft:**

Komplex doft med mörka bär, rökiga mineraltoner och rostade ekfatstoner.

**Smak:**

Krallig med kryddiga toner, stadiga och integrerade tanniner. Smaken går åt mörka bär och kryddiga inslag av rostade fattoner, fänkålsfrön och mentol. Lång komplex eftersmak.

**Passar till:**

Krafftulla kötträtter, gärna vilt.

**Om producenten:**

Cave de Tain är den största producenten av Cru-viner i norra Rhonedalen. Med inte mindre än 900 hektar, främst i Crozes Hermitage, Hermitage, Saint Joseph, Saint Péray och Cornas har man en imponerande möjlighet att ta fram det bästa ur varje område. Cave de Tain drivs som ett kooperativ men då samtliga medlemmar måste sälja hela sin skörd till kooperativet finns ingen risk att odlaren behåller det bästa för sig själv. Hos Cave de Tain slår hjärtat för det lokala, det som är riktigt nära och det man är specialister på. 95% av alla vingårdar ligger mindre än 15 km från vineriet i Tain l'Hermitage och det är på så sätt man ser till att ha stenkoll på samtliga odlingar och odlare. Stora investeringar i vineriet har varit med och bidragit till att internationella utmärkelser och toppoäng har radat upp sig under de sista åren, från basappellationsvinerna till de vingårdsbetecknade toppvinerna.

---

## Om Cave de Tain Gambert de Loche Hermitage 2011

**Producent:** Cave de Tain

**Ursprung:** Hermitage, Frankrike

**Terroir:** Alluvialjordar med inslag av granit

**Skörd:** Manuell

**Druva:** Syrah

**Vinifiering:** Vinet jäser långsamt i tre veckor före lagring 19 månader på nya franska ekfat

**Lagring:** Vinner på lagring

**Årgång:** 2011

**Art. nr:**

**Pris:**

**Alc/vol:** 14

**Antal:** Flaska (750 ml)