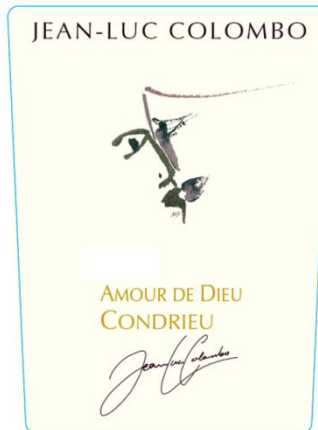


VINS JEAN-LUC COLOMBO

## *Amour de Dieu* Condrieu



### *L'élégance dans la richesse*

- Encépagement** : 100% Viognier.
- Terroir** : Coteaux granitiques de l'appellation Condrieu, exposés sud et entourés de bois de chênes.
- Vinification** : Après une récolte manuelle ce vin est vinifié en barriques de chêne où il fermente lentement. Ensuite le vin est élevé sur lie 10-12 mois selon le millésime en fûts de chêne (15% neuf et le reste de 1 à 4 vins) avec bâtonnage pendant 1 an.
- Dégustation**
- Robe** : Robe dorée aux reflets argentés.
- Nez** : Nez complexe, légèrement boisé et épicé avec des notes d'abricot, de pêche et de chèvre-feuille.
- Bouche** : Bouche ronde et fraîche à la fois, très aromatique.  
Elégante longueur.
- Service** : A boire dès maintenant ou dans les 4 à 5 années à venir.  
Servir frais à 14°C-15°C.
- Accords** : Se marie parfaitement avec toutes les préparations de poisson blanc cuisinés ou de homard.

10-12, rue des Violettes – 07130 CORNAS  
Tél. : 04 75 84 17 10 – Fax : 04 75 84 17 19

[www.vinscolombo.fr](http://www.vinscolombo.fr) - email : colombo@vinscolombo.fr

VINS JEAN-LUC COLOMBO

# *Les Fées Brunes* Crozes-Hermitage



## *L'Art de la Gourmandise selon la Syrah*

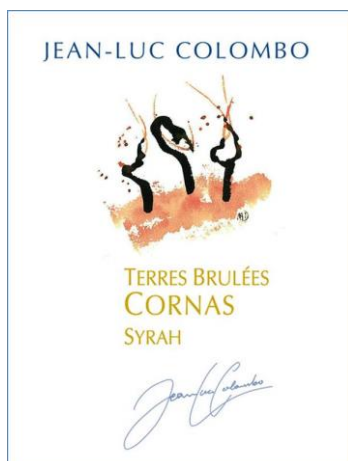
- Encépagement** : 100% Syrah, vieilles vignes.  
**Terroir** : Coteaux granitiques et terrasses alluviales du Rhône sur l'appellation Crozes Hermitage.  
**Vinification** : Après la récolte les raisins sont éraflés et vinifiés sous température contrôlée. Ensuite le vin est élevé en fûts de chêne (15% neuf et le reste de 1 à 4 vins) pour 12 mois.
- Dégustation**  
**Robe** : Robe rouge cerise aux reflets violets.  
**Nez** : Petits fruits rouges : cassis, mûres auxquels s'ajoutent des notes poivrées.  
**Bouche** : Attaque franche, souplesse et tanins soyeux. Jolie longueur où l'on retrouve des notes épicées et de violette.
- Service** : Peut s'apprécier sur la jeunesse ou après 4 à 5 ans pour plus de complexité. Servir à 17°C-18°C.
- Accords** : A déguster sur des côtes de porcelet aux girolles ou un pigeon en cocotte.

10-12, rue des Violettes – 07130 CORNAS

Tél. : 04 75 84 17 10 – Fax : 04 75 84 17 19

[www.vinscolombo.fr](http://www.vinscolombo.fr) - email : [colombo@vinscolombo.fr](mailto:colombo@vinscolombo.fr)

**CORNAS TERRES BRULEES 2011**  
*Un "grand Classique" du terroir de Cornas*



Encépagement:	100% Syrah , vignes d'une quarantaine d'années en moyenne.
Terroir:	Sol d'arènes granitique sur les coteaux de Cornas. Ce vin est un assemblage de plus de 20 parcelles très représentatives de l'appellation.
Vinification:	Récolté à la main dans des petits bacs. Les raisins sont ensuite éraflés. La vinification est réalisée en cuves à température contrôlée avec une macération de 3 semaines combinée avec un pompage doux quotidien. Le vin est élevé en fûts de chêne pendant 21 mois (15% de fûts neufs et le reste de 1 à 4 ans).
Dégustation	
Robe:	Robe d'un rouge violine intense.
Nez:	Nez subtile aux notes de pivoine, de réglisse et de cassis.
Bouche:	Une bouche souple avec des tannins puissants mais déjà bien fondus. Une finale très longue et délicate.
Service	Ce vin s'ouvrira d'ici 3 à 4 ans mais il pourra attendre 15 ans. Servir à 18°c et décanter si possible.
Accords	Parfait avec un filet mignon ou une daube à la provençale.

*Pour plus d'informations, vous pouvez contacter:*

**VINS JEAN-LUC COLOMBO** (+33 4 75 84 17 10)  
[colombo@vinscolombo.fr](mailto:colombo@vinscolombo.fr)  
[www.vinscolombo.fr](http://www.vinscolombo.fr)

## *La Divine* Côte Rôtie



*Une conception de la suavité, une touche de viognier*

**Encépagement** :

95% Syrah vieilles vignes et 5% Viognier.

**Terroir** :

Pentes très escarpées de Côte Rôtie au sol de micaschistes. Assemblage de côte brune (argile sombre) et côte blonde (silice claire).

**Vinification** :

Après une récolte manuelle en petites caisses, les raisins sont vinifiés avec une longue macération. Ensuite le vin est élevé pendant 18 mois en fûts de chêne (15% neuf et le reste de 1 à 3 vins).

**Dégustation**

**Robe :**

Robe rubis-pourpre profond.

**Nez :**

Superbe nez de fruits noirs, d'épices, fumé et boisé bien fondu.

**Bouche :**

Bouche ronde et puissante, ferme et bien structuré qui révèle des arômes fruités, denses et concentrés.

**Service** :

Ce vin s'ouvrira d'ici 2-3 ans mais il pourra attendre plus de 15 ans.  
Servir à 18°C et décanter de préférence.

**Accords**

Vin élégant et racé, se marie divinement avec de l'agneau, un chausson aux truffes ou une moussaka maison.

VINS JEAN-LUC COLOMBO

# *Le Rouet Rouge* Hermitage



## *Le Classicisme d'un grand Terroir*

- Encépagement** : 97% Syrah vieilles vignes et 3% Roussanne.
- Terroir** : Sols granitiques et de loess (particules fines minérales, transportées par les vents violents durant l'ère quaternaire), issu des meilleures parcelles de l'appellation Hermitage.
- Vinification** : Après une récolte manuelle en petites caisses, les raisins sont vinifiés sous température contrôlée pendant 1 mois. Ensuite le vin est élevé pendant 18 à 20 mois en fûts de chêne (15% neuf et le reste de 1 à 4 vins) selon le millésime.
- Dégustation**
- Robe** : Robe brillante, d'un pourpre profond.
- Nez** : Nez d'une très grande pureté et finesse avec des notes de framboise poivrée, fruité, doux, mûr et finement épicé.  
Un boisé de grande qualité témoignant d'un élevage parfaitement maîtrisé.
- Bouche** : Bouche harmonieuse et bien équilibrée et généreuse avec une finale élégante et des tannins bien fondus.
- Service** : Ce grand vin s'ouvrira d'ici 2 à 3 ans mais il pourra attendre 8 à 10 ans.  
Servir à 18°C et décanter de préférence.
- Accords** Parfait avec un civet de lièvre ou un salmis de bécasse.

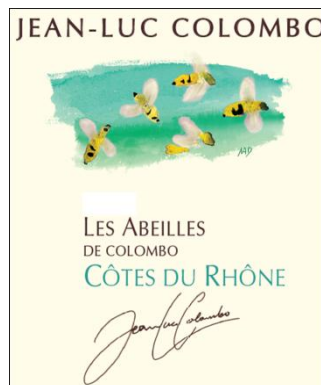
10-12, rue des Violettes – 07130 CORNAS

Tél. : 04 75 84 17 10 – Fax : 04 75 84 17 19

[www.vinscolombo.fr](http://www.vinscolombo.fr) - email : colombo@vinscolombo.fr

VINS JEAN-LUC COLOMBO

# *Les Abeilles* Côtes du Rhône Blanc



## *La Fraicheur sous le soleil du Rhône Méridional*

**Encépagement** :

80% Clairette et 20% Roussanne.

**Terroir** :

Terroirs au cœur de la Vallée du Rhône, près de Cairanne, Rasteau et Vacqueyras. Anciennes terrasses du Rhône de galets roulés sur sol argilo-sableux.

**Vinification**

Vinifiée à basse température. La clairette est élevée en cuve pendant 10 à 12 mois et la roussanne est élevée sur lies fines dans des fûts de chêne de 2 à 5 ans pendant 6 mois.

**Dégustation**

**Robe :**

Robe dorée aux reflets verts.

**Nez :**

Nez très fin, marqué par des notes florales et des arômes fruités de type citron confit.

**Bouche :**

Bouche ronde mais fraîche, avec une belle complexité.

**Service** :

A boire dès maintenant.  
Servir frais à 12°C.

**Accords** :

Parfait avec des poissons grillés ou en carpaccio, ou tout simplement à l'apéritif.

10-12, rue des Violettes – 07130 CORNAS

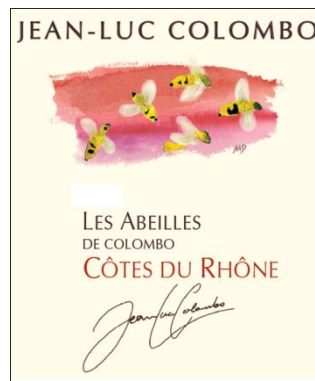
Tél. : 04 75 84 17 10 – Fax : 04 75 84 17 19

[www.vinscolombo.fr](http://www.vinscolombo.fr) - email : colombo@vinscolombo.fr

MAJ 05/02/11

VINS JEAN-LUC COLOMBO

# *Les Abeilles* Côtes du Rhône Rouge



## *Le Plaisir sous le Soleil du Rhône Méridional*

**Encépagement** :

50% Grenache, 30% Syrah, 20% Mourvèdre.

**Terroir** :

Terroirs au cœur de la Vallée du Rhône, proche de Cairanne, Rasteau et Vacqueyras. Anciennes terrasses du Rhône de galets roulés sur sol argilo-sableux.

**Vinification** :

Les raisins sont vinifiés sous température contrôlée après éraflage. Le vin est ensuite élevé 1 an en cuve.

**Dégustation**

**Robe** :

Robe pourpre intense, brillante.

**Nez** :

Nez charmeur de petits fruits rouges, coriandre et laurier.

**Bouche** :

Bouche charnue et soyeuse, aux arômes de réglisse et d'épices. Tannins bien fondus et belle persistance aromatique.

**Service** :

A boire dans les 3 à 5 années à venir.  
Servir légèrement frais à 15°C-16°C

**Accords**

Vin de plaisir qui s'accordera parfaitement avec des grillades d'agneau, de porc et même de thon, de la charcuterie et des fromages frais.

10-12, rue des Violettes – 07130 CORNAS

Tél. : 04 75 84 17 10 – Fax : 04 75 84 17 19

[www.vinscolombo.fr](http://www.vinscolombo.fr) - email : colombo@vinscolombo.fr

MAJ 05/02/11