




















## VINS JEAN-LUC COLOMBO

62,00\$

\* Prix de détail suggéré

La Redonne Côtes du  
Rhône 2016

 Biologique

	<b>Code produit</b>	14057569
	<b>Prix licencié</b>	53.74\$
	<b>Conditionnement</b>	3x1500ml
	<b>Type d'approvisionnement</b>	Importation privée
	<b>Statut</b>	Non disponible
	<b>Type de produit</b>	Vin tranquille
	<b>Pays</b>	France
	<b>Désignation réglementée</b>	Appellation origine contrôlée (AOC)
	<b>Région</b>	Vallée du Rhône
	<b>Sous-région</b>	Rhône méridional
	<b>Appellation</b>	Côtes du Rhône
	<b>Cépage(s)</b>	Viognier 70 %
	<b>Cépage(s)</b>	Roussanne 30 %
	<b>Couleur</b>	Blanc
	<b>Sucre</b>	Sec
	<b>Taux de sucre</b>	2
	<b>Fermeture</b>	Liège

### INFORMATION SUR LE DOMAINE

Son rêve de devenir vigneron se concrétise dans les années 1980, par l'acquisition de son premier vignoble, coteau granitique planté de vieilles vignes de syrah surplombant le village de Cornas. De là naît le premier millésime du Cornas "Les Ruchets" 1987, qui devient la cuvée phare des vins Jean-Luc Colombo.

### NOTES DE DÉGUSTATION

Un assemblage d'inspiration septentrionale, aguichante et croquante, la Redonne fait des étincelles! Exquis mariage du Viognier séducteur et de la sage Roussanne. Idéal avec une daurade en papillote ou une belle caille ardéchoise.

### NOTES SUR LE PRODUIT

"La Redonne" est le nom d'une crique pittoresque de la "Côte Bleue" où Jean-Luc Colombo a passé sa jeunesse. Les Côtes du Rhône, situées dans la partie septentrionale de la vallée du Rhône, sont composées de terrasses alluviales graveleuses avec des vignes de viognier âgées de 20 ans situées juste au sud de Condrieu et des roussannes provenant de vignes âgées de 30 ans situées près de l'appellation Saint-Joseph.

### ÉLABORATION DU PRODUIT

Les raisins sont récoltés manuellement dans de petits paniers et vinifiés dans des cuves en acier inoxydable. Le vin est élevé sur lies dans des fûts de chêne pendant trois ans, 80% de la production est destinée à la vente.

**CHRISTIAN LANGLOIS**

(514) 568-7664  
Rive-Nord, Mauricie et  
Abitibi-Témiscamingue

**DIDIER BOUCHARD**

(438) 871-2948  
Laval, Québec, Lével et  
Gatineau

**FRÉDÉRIC LAVOIE**

(514) 546-0050  
Montreal, Centre-ville

**BENOIT DESORMIERS**

(514) 977-2841  
Rive-Sud, Monterégie

**JORDAN CLOUTIER**

(418) 999-0924  
Capitale Nationale

La Céleste Vins et Spiritueux  
6829-A avenue de l'Épée  
Montreal, QC H3N 2C7  
(514) 948-5050



cuves Inox pour améliorer la fraîcheur. Le vin est vieilli pendant 12 mois.

*Jean-Luc Colombo*  
JEAN-LUC COLOMBO - CORNAS



- 90 Points -  
Wine Spectator

**CHRISTIAN LANGLOIS**  
(514) 568-7684  
Rive-Nord, Mauricie et  
Abitibi-Témiscamingue

**JORDAN CLOUTIER**  
(418) 999-0924  
Capitale Nationale

**DIDIER BOUCHARD**  
(438) 871-2948  
Laval, Ouest de l'Île et  
Gatineau

**FRÉDÉRIC LAVOIE**  
(514) 546-0050  
Montréal - Centre-Ville

**BENOIT DESORMIERS**  
(514) 977-2841  
Rive-Sud, Montérégie