



Producteur : Romaneaux-Destezet

Couleur : Rouge

Unité : 6

Format : 750ml

Prix : 55.00 \$

Appellation : Vin de France

Type de produit : Vins

Pays : France

Région viticole : Vallée du Rhône

Nom du propriétaire : Hervé Souhaut

Encépagement : Gamay (100%)

Vinification : Longue macération à basse température, sans éraflage. Elevage sur lies fines.

Le domaine :

Le Domaine Romaneaux-Destezet a été créé en 1993 par Hervé Souhaut. Hervé avait un bon boulot de biologiste dans une boîte assez importante, mais il avait envie de faire du vin, alors Pacalet l'a envoyé en stage chez Dard & Ribo en Crozes-Hermitage. Expérience concluante puisqu'Hervé a quitté son travail pour s'installer en Ardèche (dans un coin paumé, mais si bucolique), non loin de Tournon. À cause de l'altitude, le climat y est plus frais que dans la vallée, ce qui donne des syrah élégantes, pas lourde du tout et des gamay fort sympathiques qui donnent envie d'en reboire. Sensibilisé dès le début de son activité par la nécessité d'élaborer des vins les plus naturels possible afin d'exprimer au mieux le potentiel du terroir, il s'est dirigé vers la production de raisins issus d'une agriculture respectueuse de l'environnement et s'applique à produire des vins sans additifs œnologiques.

Revue de presse :

Ève Dumas, La Presse, Mar 2023

« e n'avais jamais bu un gamay qui venait du Rhône. Le cépage se présentait avec une grande profondeur, mais aussi une énergie de fou », se rappelle Nico. En effet, La Souteronne est une cuvée qui contient le fruit de vieilles vignes (60-80 ans) ayant poussé sur un sol granitique. Au Québec, les vins de Hervé Souhaut sont représentés par l'agence Rézin.

<https://www.lapresse.ca/gourmand/alcools/2023-03-01/jaser-vin-avec-nicolas-archambault.php>