



自一战结束（1918年）以来，科隆比耶酒庄就由 Viale 家族掌管经营。当时的酿酒师——Florent 的曾祖父从那时起便开始种植葡萄。

如今他们 16 公顷的葡萄园延伸到坦莱尔米塔日 (*Tain-l'Hermitage*) 和梅库罗 (*Mercurols*) 小镇，他们在艾米达日 (*Hermitage*) 和克罗兹—艾米达日 (*Crozes-Hermitage*) 两大产区种植两种颜色的葡萄。

葡萄园里生长着十分古老的葡萄藤，其中西拉 (*Syrah*) 用来酿造红葡萄酒，马珊 (*Marsanne*) 用来酿造白葡萄酒。这些葡萄多被种植于由砾石构成的山坡上并且葡萄藤之间的密度比较高 (每公顷大约 6500 至 7000 株左右)。葡萄藤蔓攀附于支架上，因此葡萄收获时大多须手工采摘。

韦雅勒 (*Vial*) 兄弟使他们的酒庄 (*Domaine du Colombier*) 在艾米达日 (*Hermitage*) 产区顶级的酒庄中占有一席之地，他们也是有机生物动力法葡萄栽培的追随者，这使得他们酿造的葡萄酒具有极高品质，成为该法定产区中的佼佼者，并在各种竞赛中多次获奖。同时他们还得到了法国以及世界权威葡萄酒指南和杂志的高度认可。



Hermitage

艾米达日 干红



Crozes-Hermitage

克罗兹—艾米达日 干红



**Crozes-Hermitage
« Cuvée Gaby »**

克罗兹—艾米达日 干白



**Crozes-Hermitage
« Cuvée de Jeune Vigne »**

克罗兹—艾米达日 干红