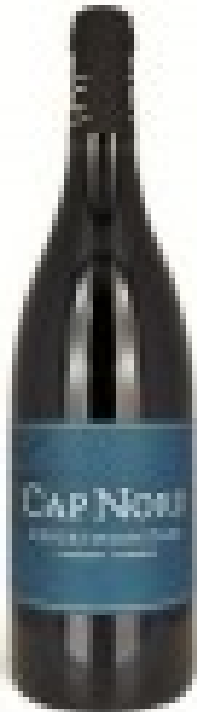


Domaine Combiere Crozes-Hermitage "Cap Nord" rouge 2014



Prix du produit :

174,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE NORD

Vigneron(ne): Famille COMBIER

Millésime: 2014

Appellation: Crozes-Hermitage

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Cap Nord

RVF: 15,5/20

Bettane + Desseauve: 14/20

Wine Advocate (Parker): 90/100

Cépage dominant: syrah

Description brève du produit :

15,5/20 RVF. Juste en dessous du fameux Clos des Grives, au dessus des autres cuvées. Pour les impatients qui recherchent ce que le domaine fait de mieux, à déguster plus jeune en attendant leur Clos des Grives !

Description du produit :

**PRÉSENTATION DU DOMAINE COMBIER
+ TOUTES SES AUTRES CUVÉES EN STOCK**

Commentaires sur ce Domaine Combiere Crozes Hermitage Cap Nord 2014 :

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2017 : 15,5/20. Coup de Coeur. Cette cuvée est réussie, avec un fruit plus scintillant et une matière bien supérieure au Crozes du domaine. Des

notes de graphite et un fruit jeune. Le boisé enrobe, mais le jus se montre très intéressant dans sa profondeur et sa jeunesse. Encore ferme, c'est un 2014 bien géré.

Guide Bettane + Desseauve 2017 : *Une expression moins charnue en bouche que la cuvée domaine, un terroir un peu plus salin donne un toucher élégant et moins en fruit. Un autre style. Apogée de 2016 à 2024.*

Robert Parker's Wine Advocate (Jeb Dunnuck, déc. 2016) : 90/100. *Moving to the 2014s, the 2014 Crozes Hermitage Cap Nord comes from more loess and decomposed granite soils (near Serves and Gervans), and was vinified and aged in older barrels. Black fruits, smoked earth, and plenty of meatiness and bacon fat emerge from this beauty, and it's medium-bodied, moderately concentrated and layered, with ripe tannin. I love its purity of fruit, it has no hard edges and a forward, balanced style that should evolve nicely through 2024. Drink 2016-2024.*

Fiche technique rédigée par le domaine :

Terroir : Loess (granite décomposé légèrement sableux).

Cépage : 100 % Syrah

Rendement : 35 hectolitres / ha, vendange manuelle avec tri sélectif.

Vinification : en petit bacs, avec pigeage. Élevage en futs de 4 ans.

Accord mets et vin : Un navarin d'agneau en ton sur ton. Mais l'accord des contrastes fonctionnera aussi avec une viande rouge plus puissante, que le vin enrobera. (B&D En Magnum n°11)