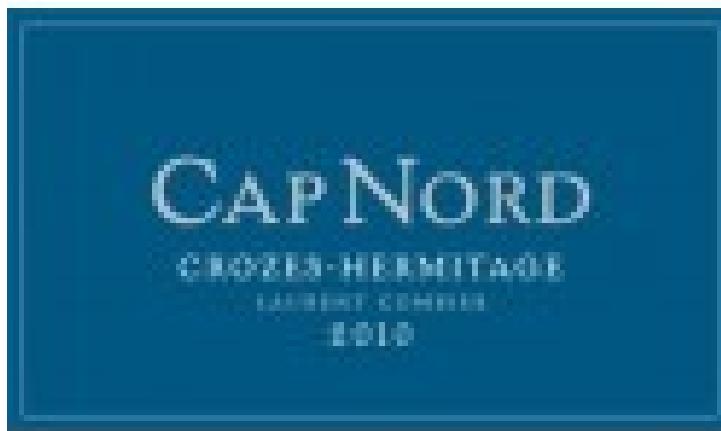


Domaine Combier Crozes-Hermitage "Cap Nord" rouge 2010



Prix du produit :

180,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE NORD

Vigneron(ne): Famille COMBIER

Millésime: 2010

Appellation: Crozes-Hermitage

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Cuvée: Cap Nord

RVF: 16/20

Bettane + Desseauve: 15/20

Wine Advocate (Parker): 91/100

Description brève du produit :

91/100 Parker. 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 ! Bettane Desseauve : 15/20

Description du produit :

*En savoir plus sur le **Domaine Combier** en général.*

Commentaires sur ce **Domaine Combier Crozes-Hermitage "Cap Nord" rouge 2010** :

Le guide RVF des meilleurs vins de France 2013 : La nouvelle cuvée Cap Nord décline de magnifiques expressions, plus ambitieuses que le Croze classique du domaine (qui demeure ultraséduisant avec des notes de réglisse et d'épices), mais toujours parfaitement équilibrées.

Le guide Bettane et Desseauve 2016 : Une texture plus étoffée, plus riche que la cuvée Domaine, la bouche est plus aérienne, toujours sur ce registre de fruits mûrs et d'épices. Apogée de 2012 à 2018. Apogée : de 2012 à 2018

Robert Parker's Wine Advocate (Jeb Dunnuck, 30 déc. 2016) : 91/100. *The 2010 Crozes Hermitage Cap Nord plays much closer to its vest and offers medium-bodied, fresh, focused notes of dark fruits, crushed rocks and bouquet garni. Possessing undeniable minerality, good structure and plenty of length, it should keep nicely through 2025.*

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.