

Domaine Combiere 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 Combiere** en général.*

Commentaires sur ce **Domaine Combiere 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.