Domaine Combier Crozes-Hermitage "Cap Nord" rouge 2016

Prix du produit :

180,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE NORD
Vigneron(ne): Famille COMBIER
Millésime: 2016
Appellation: Crozes-Hermitage
Couleur: rouge
Catégorie de prix unitaire: 21-30 €
Format: 75cl
Mode de culture: bio ou biodynamie
Cuvée: Cap Nord
RVF: 17/20
Bettane + Desseauve: 14.5/20
Wine Advocate (Parker): 90+/100
Cépage dominant: syrah
Alcool (%/vol.): 13

Description du produit :

PRÉSENTATION DU DOMAINE COMBIER
+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK

Commentaires sur ce Domaine Combier Crozes Hermitage Cap Nord 2016

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2019 (juin 2018) : 17/20. *Une belle épice, un côté plus graphite et plus poivré, la bouche est plus ferme, le nez moins exubérant sur le côté immédiat. Le jus est fidèle à son terroir, plus strict sans être rustique. Apogée : 2025.*

Guide Bettane + Desseauve 2019 (juin 2018) **:** 14,5/20*. Belle expression de la salinité des granites du nord de l'appellation, bouche droite et ferme, déjà bonne mais avec du potentiel de bonification. Apogée de 2019 à 2026. Accords mets et vins : Epoisses, fromage de vache, pot au feu, faisan, lapin, poulet-rôti.*

Robert Parker's Wine Advocate (Joe Czerwinski, déc. 2018) : 90+/100. *From granitic soils*

around Serves and Gervans, the 2016 Crozes Hermitage Cap Nord is Combier's more "serious" Crozes, intended for aging. It's dark and earthy, with plum and cola notes framed by soft, dusty tannins on the medium-bodied palate and lengthy finish. Drink 2020-2028.

Fiche technique rédigée par le domaine :

Terroir : Loess (granite décomposé légèrement sableux).

Cépage : 100 % Syrah

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

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)

Description brève du produit :

17/20 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, dans un grand millésime, à déguster plus jeune en attendant leur Clos des Grives !