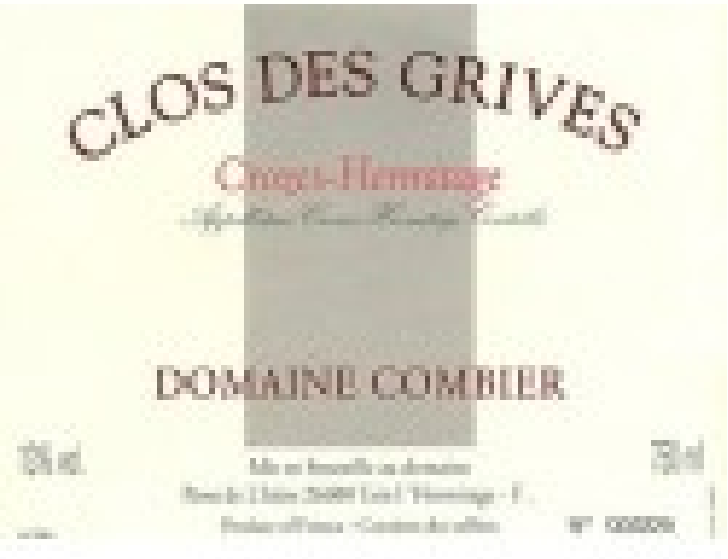
Domaine Combier Crozes-Hermitage "Le Clos des Grives" rouge 2014 JEROBOAM



Prix du produit :

220,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE NORD
Vigneron(ne): Famille COMBIER
Millésime: 2014
Appellation: Crozes-Hermitage
Couleur: rouge
Catégorie de prix unitaire: 51 € et +
Format: 300 cl
Mode de culture: "xxx" non certifié
Cuvée: Clos des Grives
RVF: 16/20
Bettane + Desseauve: 16.5/20
Wine Advocate (Parker): 90/100
Cépage dominant: syrah

Description du produit :

PRESENTATION DU DOMAINE LAURENT COMBIER

Commentaires sur ce Domaine Combier Crozes-Hermitage "Le Clos des Grives" 2014 JEROBOAM

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2017 : 16/20. *Le Clos des Grives 2014 nous régale par son amabilité et sa finesse de style, il sera prêt à boire avant le 2013.*

La Revue du Vin de France - *Spécial millésime 2014* (juin 2015) : 15-16/20. *Une belle maturité avec une expression de lardé-fumé et de suie froide. Le fruit est juste, la bouche arbore une texture sérieuse, concentrée en finesse. Un ensemble assez plein et velouté.*

Guide Bettane et Desseauve 2017 : 16,5/20. *Une supériorité de saveur et de complexité par rapport aux autres vins de la gamme, toucher onctueux et tannins bien enrobé, tout en élégance et en moelleux.* ***Apogée*** *de 2016 à 2029.*

Robert Parker's Wine Advocate (Jeb Dunnuck, déc. 2016) : 90/100. *Classy and elegant, with impressive notes of plums, violets, peach pit and spring flowers, the 2014 Crozes Hermitage Clos des Grives is medium-bodied, silky and polished on the palate, with fine tannin and no hard edges. It's not a blockbuster to be sure, but it has tons of charm, purity and elegance. I suspect it will drink well through 2024. Drink 2016-2024.*

Fiche technique rédigée par le domaine Combier :

Le Clos des Grives, crozes-hermitage, est la cuvée phare du domaine. Comme pour la haute couture, des petites mains s'affairent quotidiennement pour élaborer une cuvée absolument unique. Ce vin marque par sa profondeur, l'ampleur de sa matière et la finesse de sa structure. Généreux dans sa jeunesse, il prend la parfaite expression du vin de taffetas avec le temps.

Village : Pont de l'Isère, Sud AOC Crozes-Hermitage.

Terroir : Plateau argilo-calcaire avec galets roulés.

Cépages : 100 % Syrah, vignes de plus de 50 ans.

Rendement : 35 hectolitres / ha.

Récolte : vendange manuelle avec tri séléctif.

Vinification : 25 jours en cuve inox thermorégulée, Éraflage total, Remontage matin et soir, Fermentation malolactique en fûts, Élevage de 12 mois en fûts récents, Dégustation mensuelle de chaque fût.

Description brève du produit :

La grande cuvée de garde de Crozes Hermitage, avec la Guiraude de chez Graillot. Cette fameuse parcelle de vieilles vignes dont les 5 meilleurs hectares donnent naissance à la cuvée qui a fait la renommée de Laurent Combier.