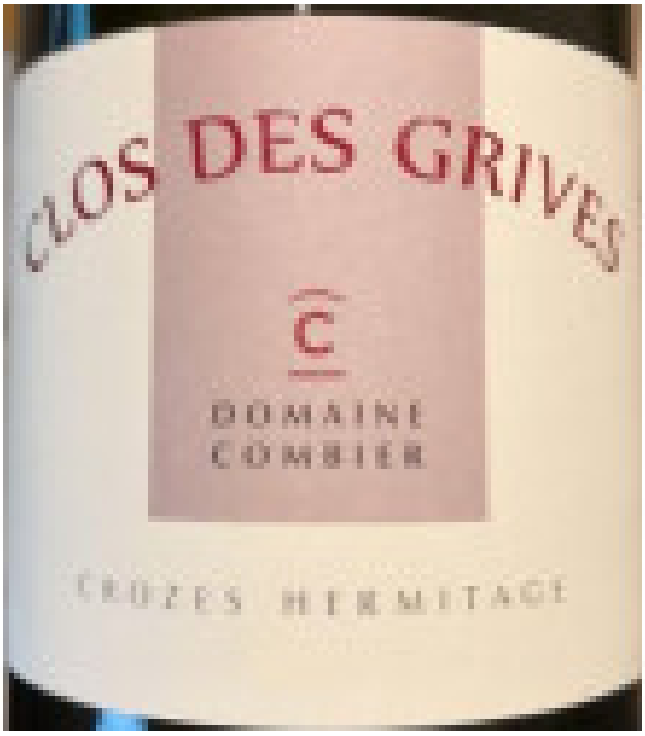
Domaine Combier Crozes-Hermitage "Clos des Grives" rouge 2016 MATHUSALEM



Prix du produit :

350,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE NORD
Vigneron(ne): Famille COMBIER
Millésime: 2016
Appellation: Crozes-Hermitage
Couleur: rouge
Catégorie de prix unitaire: 51 € et +
Format: 600cl
Cuvée: Clos des Grives
RVF: 17,5/20
Bettane + Desseauve: 16.5/20
Cépage dominant: syrah

Description du produit :

PRESENTATION DU DOMAINE LAURENT COMBIER

Commentaires sur ce

Domaine Combier Crozes-Hermitage "Clos des Grives" 2016 MATHUSALEM

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2019 (août 2018) : Coup de coeur 17,5/20. *L'aromatique à ce stade est enjolivée par le bois mais rien de démonstratif. Le style se montre charpenté et cossu : on ressent la typicité du terroir. Les notes de bacon sont apportées par la syrah plutôt que par le boisé, bien tenu sur l'ensemble de la dégustation.*

Guide Bettane et Desseauve 2019 (août 2018) : 16,5/20*. Délicate note fumée, bouche ample et profonde, séveuse, tannin très mûr, départ chocolaté, enrobage, équilibre. Accords : fromages de vache, faisan, lapin, Epoisses, pot au feu, poulet rôti.* ***Apogée*** *de 2018 à 2031.*

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. Ce fameux Clos est légèrement surélevé et planté de vieilles vignes, dont les 5 meilleurs hectares donnent naissance à la cuvée qui a fait la renommée de Laurent Combier. 2016 est un grand millésime de garde.