

# Domaine Combiere Crozes-Hermitage Domaine rouge 2017 MAGNUM



Prix du produit :

**126,00 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: RHONE NORD

Vigneron(ne): Famille COMBIER

Millésime: 2017

Appellation: Crozes-Hermitage

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 150cl

Cuvée: Domaine

RVF: 17/20

Wine Advocate (Parker): 92/100

Cépage dominant: syrah

**Description du produit :**

## **PRESENTATION DU DOMAINE LAURENT COMBIER**

Commentaire sur ce

## **Domaine Combiere Crozes-Hermitage Domaine rouge 2017 MAGNUM**

**La Revue du Vin de France** (n°622, juin 2018, Spécial millésime 2017) : 17/20. *Fruit scintillant au nez. Trame dense et riche, ample et soyeuse.*

**Robert Parker's Wine Advocate** (Joe Czerwinski, Aug. 2018) : 92/100. *Aged in concrete, the 2017 Crozes Hermitage Laurent Combiere displays effusive Syrah notes of violets, licorice and purple raspberries. That gorgeous nose leads into a medium to full-bodied palate, lined with supple tannins and finished with fresh fruit and dried spice notes. It should drink well for 4-5*

---

years. **Drink date 2018-2023.**

**Notre commentaire :** Le classique domaine Combiere signe le domaine et aussi son appellation. Structure, tanins fondus, fruité tout en rondeur: tout vient de ces gallets roulés lisses et chauds qui marquent en profondeur ce terroir à nul autre pareil.

**Fiche technique rédigée par le domaine :**

**Terroir :** Argilo-calcaire avec galets roulés au Sud, coteaux loessiques et coteaux granitiques au Nord.

**Cépage :** 100 % Syrah

**Rendements :** 42 hectolitres / ha, vendange manuelle avec tri.

**Vinification :** 25 jours en cuve inox thermorégulée, éraflage total, remontage matin et soir, élevage de 12 mois en fûts récents, assemblage des 3 terroirs suivant dégustation.

**Description brève du produit :**

**17/20 RVF, 92/100** Czerwinski/Parker. La cuvée "ambassadrice" du domaine. Une intensité de fruit rare à Crozes-Hermitage, et toutes les caractéristiques d'une belle syrah : arômes exubérants, épices... sans oublier la violette bien sûr !