

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 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 !

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 Combier 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 Combier signe le domaine et aussi son appellation. Structure, tanins fondus, fruité tout en rondeur: tout vient de ces galets 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.