

# Domaine Combiér Crozes-Hermitage "Cap Nord" rouge 2017 MAGNUM



Prix du produit :

**177,00 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: RHONE NORD

Vigneron(ne): Famille COMBIÉR

Millésime: 2017

Appellation: Crozes-Hermitage

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 150cl

Cuvée: Cap Nord

RVF: 16/20

Bettane + Desseauve: 15.5/20

Cépage dominant: syrah

**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, à déguster plus jeune en attendant leur Clos des Grives !

**Description du produit :**

**PRÉSENTATION DU DOMAINE COMBIÉR  
+ TOUTES SES AUTRES CUVÉES EN STOCK**

Commentaires sur ce

**Domaine Combiér Crozes Hermitage Cap Nord 2017 MAGNUM**

**Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2020** (juin 2019) : 16/20. *Une définition assez fraîche de la syrah, avec une pointe de graphite. La bouche est plus dense, mais serrée. Apogée :*

---

2020-2028

**Guide Bettane + Desseauve 2020** (juin 2019) : 15,5/20. *Un fruité plus confit que dans la cuvée domaine, une trame plus saline aussi, il va s'affiner d'ici quelques mois. Apogée de 2022 à 2027. Accords mets et vins : Epoisses, fromage de vache, pot au feu, faisan, lapin, poulet-rôti.*

**Fiche technique rédigée par le domaine :**

**Terroir** : Loess (granite décomposé légèrement sableux).

**Cépage** : 100 % Syrah

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

**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)