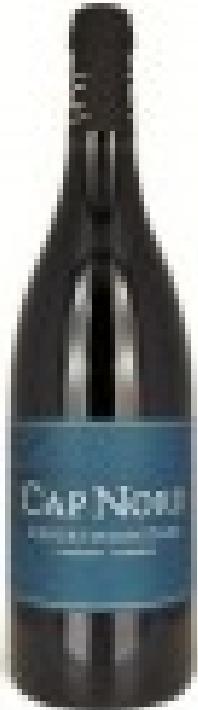


Domaine Combier Crozes-Hermitage "Cap Nord" rouge 2017 MAGNUM



Prix du produit :

177,00 €

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: 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 COMBIER
+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK**

Commentaires sur ce

Domaine Combier 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)