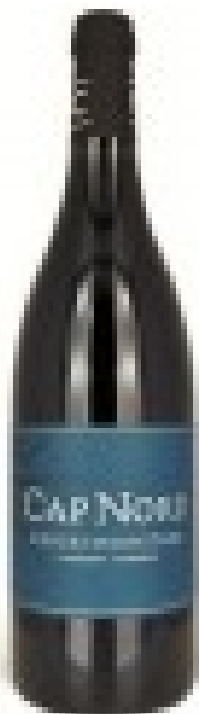


Domaine Combiere Crozes-Hermitage "Cap Nord" rouge 2017



Prix du produit :

192,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE NORD
Vigneron(ne): Famille COMBIER
Millésime: 2017
Appellation: Crozes-Hermitage
Couleur: rouge
Catégorie de prix unitaire: 31-50 €
Format: 75cl
Cuvée: Cap Nord
Wine Advocate (Parker): 91/100
Cépage dominant: syrah

Description brève du produit :

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 Combiere Crozes Hermitage Cap Nord 2017

Robert Parker's Wine Advocate (Joe Czerwinski, mai 2021) : 91/100. Sourced from the north of the appellation around Serves-sur-Rhône and Gervans, Combiere's medium to full-bodied 2017

*Crozes Hermitage Cap Nord spent a year in older barrels prior to bottling. More restrained and structured than the regular domaine bottling, it offers a different style of Crozes, with red plum notes, hints of crushed stone and firm tannins on the finish that suggest mid-term cellaring. **Drink date 2023-2030.***

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)