

Domaine Combiér Crozes-Hermitage "Clos des Grives" rouge 2015 JEROBOAM



DOMAINE C COMBIÉR

Prix du produit :

440,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE NORD

Vigneron(ne): Famille COMBIÉR

Millésime: 2015

Appellation: Crozes-Hermitage

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 300 cl

Mode de culture: "xxx" non certifié

Cuvée: Clos des Grives

RVF: 18/20

Bettane + Desseauve: 17/20

Cépage dominant: syrah

Description brève du produit :

18/20 et coup de coeur RVF. La grande cuvée de garde de Crozes Hermitage, avec la Guirade de chez Graillot. Cette fameuse parcelle de vieilles vignes dont les 5 meilleurs hectares donnent naissance à la cuvée qui a fait la renommée de Laurent Combiér. 2015 : grand millésime !

Description du produit :

PRESENTATION DU DOMAINE LAURENT COMBIÉR

Commentaires sur ce

Domaine Combiér Crozes-Hermitage "Clos des Grives" 2015 JEROBOAM :

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2018 : Coup de coeur 18/20. *Une très belle*

expression qui associe l'aromatique du terroir à un élevage élégant. La maturité est juste, avec une bouche serrée, savoureuse et persistante. Un vin qui ira loin.

Guide Bettane et Desseauve 2018 : 17/20. *Puissant et concentré, de savoureux tannins bien graissés, bouche gourmande sur fond de fraîcheur réglissée, un superbe millésime pour le clos, avec l'épaisseur des argilo-calcaires en bouche. **Apogée** de 2017 à 2030.*

Fiche technique rédigée par le domaine Combier :

Le Clos des Grives, crozes-hermitage, est la cuvée phare du domaine. Comme pour la haute couture, des petites mains s'affairent quotidiennement pour élaborer une cuvée absolument unique. Ce vin marque par sa profondeur, l'ampleur de sa matière et la finesse de sa structure. Généreux dans sa jeunesse, il prend la parfaite expression du vin de taffetas avec le temps.

Village : Pont de l'Isère, Sud AOC Crozes-Hermitage.

Terroir : Plateau argilo-calcaire avec galets roulés.

Cépages : 100 % Syrah, vignes de plus de 50 ans.

Rendement : 35 hectolitres / ha.

Récolte : vendange manuelle avec tri sélectif.

Vinification : 25 jours en cuve inox thermorégulée, Éraflage total, Remontage matin et soir, Fermentation malolactique en fûts, Élevage de 12 mois en fûts récents, Dégustation mensuelle de chaque fût.