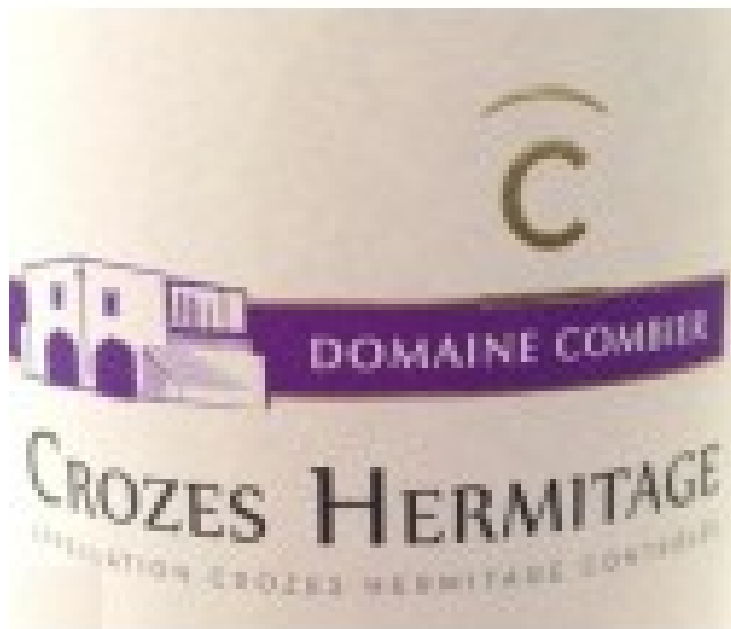


Domaine Combiere Crozes-Hermitage Domaine rouge 2016 MAGNUM



Prix du produit :

150,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE NORD

Vigneron(ne): Famille COMBIERE

Millésime: 2016

Appellation: Crozes-Hermitage

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 150cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Domaine

RVF: 15-16,5/20

Bettane + Desseauve: 14/20

Cépage dominant: syrah

Description brève du produit :

La cuvée "ambassadrice" du domaine. Une intensité de fruit rare à Crozes-Hermitage, et toutes les caractéristiques d'une belle syrah : arômes exubérants, épicés... et violette bien sûr ! Généreusement cédé et sorti des caves du domaine en mai 2020.

Description du produit :

PRESENTATION DU DOMAINE LAURENT COMBIERE

Commentaire sur ce

Domaine Combiere Crozes-Hermitage Domaine rouge 2016 JEROBOAM

La Revue du Vin de France (n°612, juin 2017, Spécial millésime 2016) : 15-16.5. *Quelle qualité de fruit! Le nez est d'une rare noblesse, évoquant la mûre et le soja. Le toucher est délicat, riche, avec une finale fraîche.*

Notre commentaire : Le classique domaine Combiere signe le domaine et aussi son appellation. Structure, tanins fondus, fruité tout en rondeur: tout vient de ces gallets 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.