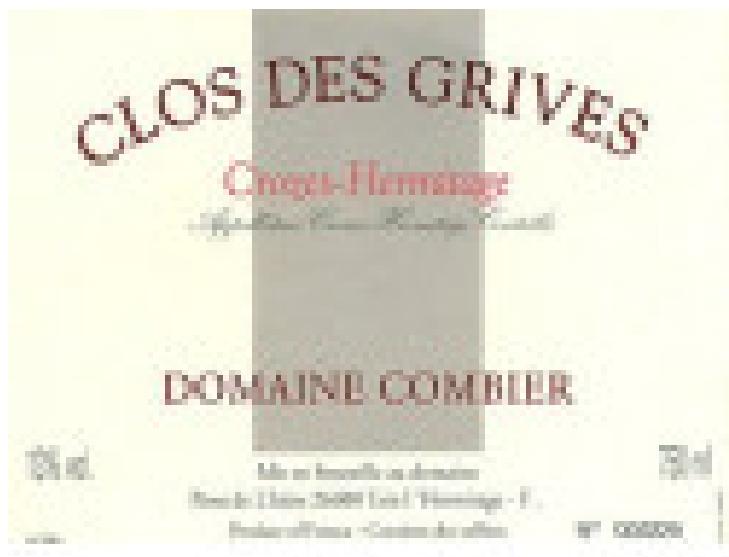


Domaine Combier Crozes-Hermitage "Clos des Grives" blanc sec 2017 MAGNUM



Prix du produit :

110,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE NORD
Vigneron(ne): Famille COMBIER
Millésime: 2017
Appellation: Crozes-Hermitage
Couleur: blanc sec
Catégorie de prix unitaire: 51 € et +
Format: 150cl
Mode de culture: bio ou biodynamie
Cuvée: Clos des Grives
RVF: 16/20
Bettane + Desseauve: 16.5/20
Cépage dominant: roussanne

Description brève du produit :

La grande cuvée de garde du domaine Combier en blanc sec, 100% roussanne. Magnums généreusement cédés et sortis des caves du domaine en mai 2020.

Description du produit :

PRESENTATION DU DOMAINE LAURENT COMBIER

Commentaires sur ce

Domaine Combier Crozes-Hermitage "Clos des Grives" 2016

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2020 (août 2019) : 16/20. *Une palette qui se montre assez ouverte, une pointe lactée du bois souligne le fruit bien mûr. Une aromatique solaire :*

abricot, pollen, miel... Une bouche de bonne constitution, ample et grasse, avec une belle énergie finale. Apogée de 2020 à 2025.

Guide Bettane et Desseauve 2020 (août 2019) : 16,5/20. *Epuré et tout en finesse, avec une légère pointe mentholée qui souligne la fraîcheur du vin, grande persistance, la cuvée se livre plus lentement qu'il y a quelques millésimes. Sans doute le sommet en crozes blanc. Apogée de 2022 à 2032.*

Fiche technique rédigée par le domaine Combier :

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

Terroir : plateau argilo-calcaire avec galets roulés.

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

Rendement : 35 hectolitres / ha.

Récolte : vendange manuelle avec tri sélectif.

Vinification : pressurage pneumatique, fermentation en fûts récents, bâtonnage régulier, élevage de 12 mois en fûts récents.