

Domaine Combiér Crozes-Hermitage "Clos des Grives" rouge 2017 JEROBOAM



Prix du produit :

220,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE NORD

Vigneron(ne): Famille COMBIER

Millésime: 2017

Appellation: Crozes-Hermitage

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 300 cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Clos des Grives

RVF: 17/20

Bettane + Desseauve: 17/20

Cépage dominant: syrah

Alcool (%/vol.): 13,5

Description brève du produit :

17/20 B+D et RVF. La grande cuvée de garde de Crozes Hermitage, avec La Guiraud de chez Graillot. Ce fameux Clos est légèrement surélevé et planté de vieilles vignes, dont les 5 meilleurs hectares donnent naissance à la cuvée qui a fait la renommée internationale de Laurent Combiér.

Description du produit :

PRESENTATION DU DOMAINE LAURENT COMBIER

Commentaires sur ce

Domaine Combiér Crozes-Hermitage "Clos des Grives" 2017 JEROBOAM

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2020 (août 2019) : 17/20. *Une belle définition du fruit. Le vin est plein avec une matière sérieuse. Le jus se montre ample et velouté. Les tanins sont bien intégrés. Apogée : 2020-2030.*

Guide Bettane et Desseauve 2020 (août 2019) : 17/20. *Le plus racé et le plus subtil de tous les rouges du domaine, avec un tannin affiné et élégant, la trame est encore un peu serrée, comme pour les blancs, le style évolue vers des vins plus réservés dans leur jeunesse mais on ne s'en plaint pas. **Apogée** de 2023 à 2032. Accords mets vins : épaissees, fromages de vache, pot au feu, faisan, lapin, poulet rôti.*

Fiche technique rédigée par le domaine Combier :

Le Clos des Grives 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.