

# Domaine Combier Crozes-Hermitage Domaine rouge 2018 MAGNUM



Prix du produit :

**147,00 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: RHONE NORD  
Vigneron(ne): Famille COMBIER  
Millésime: 2018  
Appellation: Crozes-Hermitage  
Couleur: rouge  
Catégorie de prix unitaire: 31-50 €  
Format: 150cl  
Mode de culture: bio ou biodynamie  
Cuvée: Domaine  
RVF: 90/100  
Cépage dominant: syrah  
Alcool (%/vol.): 13,5

## Description brève du produit :

**90/100 RVF.** La cuvée "ambassadrice" du domaine. Une intensité de fruit rare à Crozes-Hermitage, et toutes les caractéristiques d'une belle syrah : arômes exubérants, épices... sans oublier la violette bien sûr !

## Description du produit :

**PRÉSENTATION DU DOMAINE COMBIER  
+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK**

Commentaire sur ce

**Domaine Combier Crozes-Hermitage Domaine rouge 2018 MAGNUM**

**Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2021** (nov.2020) : 90/100. *Les vins sont d'un bon*

*niveau en 2018. Nous sommes toujours plus impressionnés par les rouges que par les blancs. Cette cuvée monte en puissance en y ajoutant une texture veloutée.*

**La Revue du Vin de France** (n°632, juin 2019, Spécial millésime 2018) : 16-17/20. *L'intensité fruitée étonne au nez, laissant transparaître une dimension minérale. La bouche est veloutée, savoureuse, avec un alcool présent mais dompté. Longue finale énergique.*

**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.