

Domaine Combiert Crozes-Hermitage "Clos des Grives" rouge 2018



Prix du produit :

270,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE NORD

Vigneron(ne): Famille COMBIERT

Millésime: 2018

Appellation: Crozes-Hermitage

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Clos des Grives

RVF: 94/100

Cépage dominant: syrah

Description brève du produit :

La grande cuvée de garde de Crozes Hermitage, avec La Guiraude de chez Graillet. 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 Combiert. 94/100 RVF.

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

Domaine Combiert Crozes-Hermitage "Clos des Grives" 2018

La Revue du Vin de France (nov. 2021) : *Un joli fruit s'exprime dans une juste adéquation entre*

maturité et fraîcheur. La suie froide dialogue avec la violette, le bois s'y dépose avec élégance. La bouche se montre pulpeuse, avec une texture savoureuse et des tanins soyeux.

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2021 : 94/100. *Il doit coûte que coûte partir au fond de la cave.*

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.