

Domaine Combier Crozes-Hermitage "Cap Nord" rouge 2018

Prix du produit :

198,00 €



caractéristiques du produit :

Région: RHONE NORD
Vigneron(ne): Famille COMBIER
Millésime: 2018
Appellation: Crozes-Hermitage
Couleur: rouge
Catégorie de prix unitaire: 31-50 €
Format: 75cl
Mode de culture: bio ou biodynamie
Cuvée: Cap Nord
RVF: 92/100
Cépage dominant: syrah

Description brève du produit :

Juste en dessous du fameux Clos des Grives, au dessus des autres cuvées. Pour les impatients qui recherchent ce que le domaine fait de mieux, à déguster plus jeune en attendant leur Clos des Grives ! 92/100 RVF.

Description du produit :

PRÉSENTATION DU DOMAINE COMBIER + TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK

commentaires sur ce

Domaine Combier Crozes Hermitage Cap Nord 2018

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2021 : 92/100. *Il affiche une matière et une consistance plus fermes [que la cuvée Domaine] sans ôter sa séduction au fruit.*

Fiche technique rédigée par le domaine :

Terroir : Loess (granite décomposé légèrement sableux).

Cépage : 100 % Syrah

Rendement : 35 hectolitres / ha, vendange manuelle avec tri sélectif.

Vinification : en petit bacs, avec pigeage. Élevage en futs de 4 ans.

Accord mets et vin : *Un navarin d'agneau en ton sur ton. Mais l'accord des contrastes fonctionnera aussi avec une viande rouge plus puissante, que le vin enrobera.* (B+D En Magnum n°11)