

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

Prix du produit :

121,50 €



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: Clos des Grives

RVF: 94/100

Cépage dominant: syrah

Description brève du produit :

La grande cuvée de garde de Crozes Hermitage, avec La Guirade 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 Combiere. 94/100 RVF.

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

Domaine Combiere Crozes-Hermitage "Clos des Grives" 2018

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.