

Domaine Combier 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 Guiraude 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 Combier. 94/100 RVF.

Description du produit :

PRÉSENTATION DU DOMAINE COMBIER + TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK

Commentaires sur ce

Domaine Combier 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.