

Domaine Combier Crozes-Hermitage "Cap Nord" rouge 2019

Prix du produit :

192,00 €



caractéristiques du produit :

Région: RHONE NORD
Vigneron(ne): Famille COMBIER
Millésime: 2019
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 !

Description du produit :

PRÉSENTATION DU DOMAINE COMBIER

+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK Domaine Combier Crozes Hermitage Cap Nord 2019

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2022 (sept. 2021): **92/100**. Très belle définition dans ce vin qui demeure admirablement digeste et précis, dans un profil équilibré.

Fiche technique rédigée par le domaine :

Villages : Serves sur Rhône et Gervans

Exposition : Toutes expositions - altitude 300 à 450 m

Terroir : Loess (granite décomposé légèrement sableux). Vignes de 45 ans

Cépage : 100 % Syrah

Rendement : 35 à 40 hectolitres / ha

Récolte : vendange manuelle avec tri sélectif.

Vinification : Élevage en fût de 3 à 5 ans pendant 12 mois. Vieillissement de 12 mois prolongé en bouteilles.

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)