

# Domaine Combiere 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 CUVÉES EN STOCK** Domaine Combiere 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)*