

Domaine Combier Crozes-Hermitage "Cap Nord" rouge 2020



DOMAINE C COMBIER

Prix du produit :

204,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE NORD
Vigneron(ne): Famille COMBIER
Millésime: 2020
Appellation: Crozes-Hermitage
Couleur: rouge
Catégorie de prix unitaire: 31-50 €
Format: 75cl
Mode de culture: bio ou biodynamie
Cuvée: Cap Nord
RVF: 93/100
Wine Advocate (Parker): 92-94/100
Cépage dominant: syrah

Description brève du produit :

93/100 RVF et 92-94/100 Czerwinski/Parker. 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**

Commentaires sur ce

Domaine Combier Crozes-Hermitage "Cap Nord" rouge 2020

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2023 (sept. 2022) : 93/100. Comme toujours, Cap Nord brille par la fraîcheur de ses saveurs.

Robert Parker's Wine Advocate (Joe Czerwinski, Janvier 2022) : 92-94/100. From 45- to 50-year-old vines on loess and granite soils in the northern portion of the appellation, the 2020 Crozes Hermitage Cap Nord offers up enthralling scents of crushed stone and cassis. Medium to full-bodied, supple and silky, it shows ample ripeness allied to a touch of granite-like reserve and a wonderful overall sense of balance. **Drink date 2022-2030.**

Fiche technique rédigée par le domaine :

Cette cuvée est née en 2010, CAP NORD, Crozes-Hermitage, est une sélection parcellaire de vignes situé au Nord de l'appellation. Alliance éclatante entre concentration et finesse. Sa fraîcheur et son intensité lui procurent un excellent potentiel de vieillissement.

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)