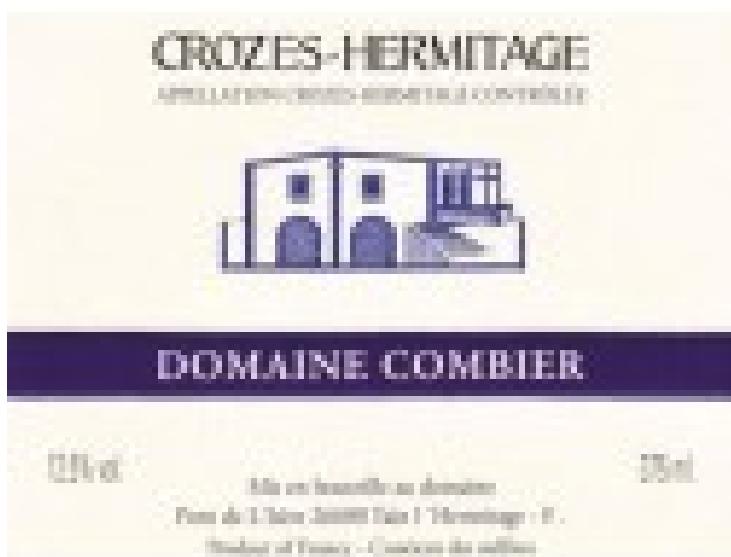


# Domaine Combier Crozes-Hermitage Domaine rouge 2012 (75 cl)



Prix du produit :

**114,00 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: RHONE NORD

Vigneron(ne): Famille COMBIER

Millésime: 2012

Appellation: Crozes-Hermitage

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 16-20 €

Format: 75cl

Cuvée: Domaine

RVF: 14.5/20

## Description brève du produit :

La cuvée "ambassadrice" du domaine. Une intensité de fruit rare à Crozes-Hermitage, et toutes les caractéristiques d'une belle syrah.

## Description du produit :

**Cliquez** pour lire les commentaires sur le **Domaine Combier** en général.

## Commentaires sur ce vin en particulier:

**Le guide RVF des meilleurs vins de France 2015:** Les rouges demeurent la force de la maison avec une approche arômatique de la syrah et la défense d'une absolue finesse de tanins. Le domaine 2012 est dans ce profil, tendre et juteux, de texture en demi-corps.

**Le Point "Spécial Vin"** (Jacques Dupont, sept. 2014): **18/20 (n°2 des Crozes Hermitage,** derrière le clos des Grives). *Grillé, réducteur, fruits rouges, rose, bouche ronde, souple, élégante,*

*bien fruitée, pointe anisée, bonne longueur, frais et fin. Vin d'une grande délicatesse.*

**Description par le Domaine:** Le classique domaine Combier signe le domaine et aussi son appellation. Structure, tanins fondus, fruité tout en rondeur: tout vient de ces galets roulés lisses et chauds qui marquent en profondeur ce terroir à nul autre pareil.

**Fiche technique:**

Terroir: Argilo-calcaire avec galets roulés au Sud, coteaux loessiques et coteaux granitiques au Nord.

Cépage: 100 % Syrah

Rendements: 42 hectolitres / ha, vendange manuelle avec tri.

**Vinification:** 25 jours en cuve inox thermorégulée, éraflage total, remontage matin et soir, élevage de 12 mois en fûts récents, assemblage des 3 terroirs suivant dégustation.