

# Domaine Combier Crozes-Hermitage "Cap Nord" rouge 2020 JEROBOAM



DOMAINE C COMBIER

Prix du produit :

160,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE NORD  
Vigneron(ne): Famille COMBIER  
Millésime: 2020  
Appellation: Crozes-Hermitage  
Couleur: rouge  
Catégorie de prix unitaire: 51 € et +  
Format: 300 cl  
Mode de culture: bio ou biodynamie  
Cuvée: Cap Nord  
Wine Advocate (Parker): 92-94/100  
Cépage dominant: syrah

Description brève du produit :

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 JEROBOAM](#)

**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)