Domaine Combier Crozes-Hermitage "Clos des Grives" rouge 2020

Prix du produit :

360,00 €

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: Clos des Grives
RVF: 94/100
Wine Advocate (Parker): 92-94/100
Cépage dominant: syrah

Description brève du produit :

La grande cuvée de garde de Crozes Hermitage, avec La Guiraude de chez Graillot. Ce fameux Clos est légèrement surélevé et planté de vieilles vignes, dont les 5 meilleurs hectares donnent naissance à la cuvée qui a fait la renommée internationale de Laurent Combier. 94/100 RVF

Description du produit :

PRÉSENTATION DU DOMAINE COMBIER
+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK

Commentaires sur ce

Domaine Combier Crozes-Hermitage "Clos des Grives" rouge 2020

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2023 (sept. 2022)*:* 94/100*.*

Robert Parker's Wine Advocate (Joe Czerwinski, jan. 2022) : 92-94/100. *The 2020 Crozes Hermitage Clos des Grives looks extremely promising from barrel, with wonderful violet and raspberry shadings underscored by deeper, darker notes of black cherries and black olives. Medium to full-bodied, it's rich and velvety in the mouth with a long, vibrant finish. It's another fine Syrah that should drink well on release yet be capable of aging at least 6-8 years..* ***Drink date 2022-2030.***

Fiche technique rédigée par le domaine Combier :

Le Clos des Grives, est devenu l'une des références parmi les grands vins du Nord de la Vallée du Rhône. Comme pour la haute-couture, des petites mains s'affairent quotidiennement pour élaborer une cuvée absolument unique. Nécessitant du temps, il bénéficie toujours d'une année de vieillissement supplémentaire passée en bouteille.

Ce vin marque par sa profondeur, l'ampleur de sa matière et la finesse de sa structure. Généreux dans sa jeunesse, il prend la parfaite expression du vin de taffetas avec les années et les décennies.

Village : Pont de l'Isère, Sud AOC Crozes-Hermitage.

Exposition : Plaine - altitude 90 à 150 m

Terroir : Plateau argilo-calcaire avec galets roulés
Vignes de 60 ans - Agriculture Bio depuis 1969

Cépages : 100 % Syrah.

Rendement : 35 hectolitres / ha.

Récolte : Vendange manuelle avec tri sélectif
Monopole / mono parcellaire

Vinification : Élevage de 12 mois en fûts bourguignons (neuf à 3 ans).
Vieillissement de 12 mois prolongé en bouteilles.
Fermentation en cuve Inox.