

Domaine Combiere Crozes-Hermitage Domaine rouge 2022



DOMAINE C COMBIER

Prix du produit :

156,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE NORD

Vigneron(ne): Famille COMBIER

Millésime: 2022

Appellation: Crozes-Hermitage

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Domaine

RVF: 91/100

Wine Advocate (Parker): 91+/100

Cépage dominant: syrah

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 : arômes exubérants, épicés... sans oublier la violette bien sûr !

Description du produit :

**PRÉSENTATION DU DOMAINE COMBIER
+ TOUTES SES AUTRES CUVÉES EN STOCK**

Commentaires sur ce :

Domaine Combiere Crozes-Hermitage Domaine rouge 2022

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2025 (août 2024): **91/100**.

Robert Parker's Wine Advocate (Yohan Castaing, mars. 2025) : **91+/100**. *The 2022 Crozes-Hermitage's bouquet wafts from the glass with exuberant aromas of litchi, rose, flowers and dark berries. Medium to full-bodied, juicy and seamless, it's harmonious with a fleshy core of fruit, a delicate texture and a harmonious palate, culminating in a gourmand, fresh and long finish enhanced by a lovely reduction typical of Syrah. It was matured for 12 months in a mix of used barrels, ranging from five to 10 years old, contributing to its refined and complex profile.* **DRINK DATE** 2025-2035.

Fiche technique rédigée par le domaine :

Le classique Domaine Combiér, Crozes-Hermitage, 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.

Village : Pont de l'Isère

Exposition : Plaine - altitude 100 à 150 m

Terroir : Argilo-calcaire avec galets roulés au Sud,
Coteaux loessiques et coteaux granitiques au Nord
Vignes de 30 ans / Agriculture Bio depuis 30 ans

Cépage : 100 % Syrah

Rendements : 40 à 45 hectolitres / ha

Récolte : Vendange manuelle avec tri sélectif

Vinification : Vignes 100% en propriété / Assemblage de plusieurs parcelles du sud de l'appellation.