

# Domaine Combier Crozes-Hermitage Domaine rouge 2013 (75 cl)



Prix du produit :

114,00 €

## caractéristiques du produit :

Région: RHONE NORD  
Vigneron(ne): Famille COMBIER  
Millésime: 2013  
Appellation: Crozes-Hermitage  
Couleur: rouge  
Catégorie de prix unitaire: 16-20 €  
Format: 75cl  
Cuvée: Domaine  
RVF: 15/20  
Wine Advocate (Parker): 90/100

## 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, épices... 15/20 RVF et 90/100 Parker.

## Description du produit :

*En savoir plus sur le **Domaine Combier** en général.*

## Commentaires sur ce **Crozes-Hermitage 2013 du Domaine Laurent Combier** :

**La Revue du Vin de France** "spécial millésime 2013" (A. Goujard, juin 2014) : Cuvée classée dans les "grandes réussites du millésime". *"Texture lisse, élégante, en délicatesse. Plus floral que fruité. Il s'offre sur le croquant du fruit."*

**Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2016:** *Cette cuvée est bien gérée avec un côté poivre de sichuan et violette. Tous les précurseurs d'arômes de ce cépage sur galets roulés sont là.*

**Robert Parker's Wine Advocate** (Jeb Dunnuck, déc 2015) : *The classic 2013 Crozes Hermitage is a rock solid bottle of wine well worth your time and money. Completely destemmed and aged 12 months in three- to four-year-old barrels, its inky purple color is followed by textbook notes of pepper, black currants, smoked earth and underbrush in a medium-bodied, nicely concentrated, textured style. It's a perfect entry in to the quality and style of this superb estate.*

**Fiche technique rédigée 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.

**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.