

Domaine Combier Crozes-Hermitage Domaine rouge 2023



DOMAINE C COMBIER

Prix du produit :

150,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE NORD
Vigneron(ne): Famille COMBIER
Millésime: 2023
Appellation: Crozes-Hermitage
Couleur: rouge
Catégorie de prix unitaire: 21-30 €
Format: 75cl
Mode de culture: bio ou biodynamie
Cuvée: Domaine
RVF: 92/100
Cépage dominant: syrah

Description brève du produit :

92/100 RVF. La cuvée "ambassadrice" du domaine. Une intensité de fruit rare à Crozes-Hermitage, et toutes les caractéristiques d'une belle syrah : arômes exubérants, épices... sans oublier la violette bien sûr !

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

Domaine Combier Crozes-Hermitage Domaine rouge 2023

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2026 (sept. 2025) : **92/100.** Que dire des rouges, si ce n'est qu'ils nous ont une fois encore conquis par leur côté juteux et digeste, sans

manquer de profondeur.

Fiche technique rédigée par le domaine :

Le classique Domaine Combier, 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.