

Domaine Combiar Crozes-Hermitage "Cap Nord" rouge 2022



DOMAINE C COMBIAR

Prix du produit :

222,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE NORD

Vigneron(ne): Famille COMBIAR

Millésime: 2022

Appellation: Crozes-Hermitage

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Cap Nord

Cépage dominant: syrah

Description brève du produit :

De la syrah sur granite, juste en dessous du fameux et introuvable Clos des Grives, et 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 COMBIAR
+ TOUTES SES AUTRES CUVÉES EN STOCK**

Domaine Combiar Crozes-Hermitage "Cap Nord" rouge 2022

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)