

Domaine Combier Crozes-Hermitage "Cap Nord" rouge 2022



DOMAINE C COMBIER

Prix du produit :

222,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE NORD
Vigneron(ne): Famille COMBIER
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 COMBIER
+ TOUTES SES AUTRES CUVÉES EN STOCK**

Domaine Combier 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)