Domaine Combier Crozes-Hermitage "Clos des Grives" rouge 2022

Prix du produit :

330,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE NORD
Vigneron(ne): Famille COMBIER
Millésime: 2022
Appellation: Crozes-Hermitage
Couleur: rouge
Catégorie de prix unitaire: 51 € et +
Format: 75cl
Mode de culture: bio ou biodynamie
Cuvée: Clos des Grives
RVF: 95/100
Wine Advocate (Parker): 94+/100
Cépage dominant: syrah
Alcool (%/vol.): 13

Description brève du produit :

La grande cuvée de garde de Crozes Hermitage, avec La Guiraude de chez Graillot. Ce fameux Clos est légèrement surélevé et planté de vieilles vignes, dont les 5 meilleurs hectares donnent naissance à la cuvée qui a fait la renommée internationale de Laurent Combier. **95/100 RVF**

Description du produit :

PRÉSENTATION DU DOMAINE COMBIER
+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK

Commentaires sur ce

Domaine Combier Crozes-Hermitage "Clos des Grives" rouge 2022

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2025 (sept. 2024)*:* **95/100***. Clos des Grives rouges est aussi convaincant que le blanc,structuré, avec de la mâche, du volume, et une touche d'élevage qui va se fondre. Ouvrez-le d'ici trois ans.*

Robert Parker's Wine Advocate (Yohan Castaing, oct. 2024) : **94+/100**. *The 2022 Crozes-Hermitage Clos des Grives originates from an eight-hectare plot in Pont d'Isère, characterized by clay and galets roulés. The vineyard was first established with half of its area planted in 1952, followed by an additional three hectares in 1958 and another hectare in 2014. The bouquet reveals a deep, complex character with aromas of dark cherries, flowers, dark wild berries and spices mingled with lovely, peppery notes. Medium to full-bodied, enrobing and layered, it's perfectly balanced and harmonious with a fleshy core of fruit and velvety tannins, culminating in a mineral finish with chalky dry extracts. As ever, this wine's plenitude and completeness distinguishes it in the range.* ***DRINK DATE*** *2025-2040.*

Fiche technique rédigée par le domaine Combier :

Le Clos des Grives, est devenu l'une des références parmi les grands vins du Nord de la Vallée du Rhône. Comme pour la haute-couture, des petites mains s'affairent quotidiennement pour élaborer une cuvée absolument unique. Nécessitant du temps, il bénéficie toujours d'une année de vieillissement supplémentaire passée en bouteille.

Ce vin marque par sa profondeur, l'ampleur de sa matière et la finesse de sa structure. Généreux dans sa jeunesse, il prend la parfaite expression du vin de taffetas avec les années et les décennies.

Village : Pont de l'Isère, Sud AOC Crozes-Hermitage.

Exposition : Plaine - altitude 90 à 150 m

Terroir : Plateau argilo-calcaire avec galets roulés
Vignes de 60 ans - Agriculture Bio depuis 1969

Cépages : 100 % Syrah.

Rendement : 35 hectolitres / ha.

Récolte : Vendange manuelle avec tri sélectif
Monopole / mono parcellaire

Vinification : Élevage de 12 mois en fûts bourguignons (neuf à 3 ans).

Vieillissement de 12 mois prolongé en bouteilles.
Fermentation en cuve Inox.