

Domaine Combiere Crozes-Hermitage "Cap Nord" rouge 2023



DOMAINE  COMBIER

Prix du produit :

222,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE NORD

Vigneron(ne): Famille COMBIER

Millésime: 2023

Appellation: Crozes-Hermitage

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

RVF: 93/100

Wine Advocate (Parker): 90/100

Cépage dominant: syrah

Description brève du produit :

93/100 RVF. De la syrah sur granite, juste en dessous du fameux et introuvable Clos des Grives, et au dessus des autres cuvées. Pour les impatientes 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

Commentaires sur ce

Domaine Combiere Crozes-Hermitage "Cap Nord" rouge 2023 :

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2026 (sept. 2025) : **93/100**. *Les rouges nous ont une fois*

encore conquis par leur côté juteux et digeste, sans manquer de profondeur. Que ce soit la "petite" Cuvée L, aux accents poivrés qui invitent à la cuisine bistrotière, le profond et intense Clos des Grives ou Cap Nord, sérieux et parfaitement dessiné, il n'y a aucun faux pas.

Robert Parker's Wine Advocate (Y. Castaing, mai 2026): **90/100**. *From parcels in Gervans and Serves-sur-Rhône, the 2023 Crozes-Hermitage Cap Nord was matured for 12 months in three- to five-year-old barrels and reveals a deeper, more structured profile than the regular Crozes. It opens with aromas of dark fruits, cassis, mulberries and spices, with a faintly animal nuance. Medium- to full-bodied, juicy and fleshy, it's structured and slightly firm at this stage, concluding with a long, spicy finish. DRINK 2026-2030*

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)*