

Domaine Combiér Crozes-Hermitage "Clos des Grives" rouge 2023



DOMAINE C COMBIÉR

Prix du produit :

300,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE NORD

Vigneron(ne): Famille COMBIÉR

Millésime: 2023

Appellation: Crozes-Hermitage

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Clos des Grives

RVF: 95/100

Cépage dominant: syrah

Description brève du produit :

Coup de cœur et 95/100 RVF. La grande cuvée de garde de Crozes Hermitage, avec La Guiraud 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 Combiér.

Description du produit :

**PRÉSENTATION DU DOMAINE COMBIÉR
+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK**

Commentaires sur ce

Domaine Combier Crozes-Hermitage "Clos des Grives" rouge 2023

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2026 (sept. 2025): **coup de coeur** et **95/100**. *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.*

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.