

Domaine Combier Crozes-Hermitage "Clos des Grives" blanc sec 2023 (3 bouteilles)



Prix du produit :

177,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE NORD
Vigneron(ne): Famille COMBIER
Millésime: 2023
Appellation: Crozes-Hermitage
Couleur: blanc sec
Catégorie de prix unitaire: 51 € et +
Format: 75cl
Mode de culture: bio ou biodynamie
Cuvée: Clos des Grives
RVF: 94/100
Wine Advocate (Parker): 93/100
Cépage dominant: roussanne

Description brève du produit :

La cuvée de garde du domaine Combier en blanc sec, 100% roussanne. Ne pas déguster en 2025 ni en 2026, cette très grande cuvée a besoin de temps pour s'épanouir. **94/100** RVF et **93/100** Castaing/Parker.

Description du produit :

**PRÉSENTATION DU DOMAINE COMBIER
+ TOUTES SES AUTRES CUVÉES EN STOCK**

Commentaires sur ce

[Domaine Combier Crozes-Hermitage "Clos des Grives" blanc sec 2023](#)

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2026 (sept. 2025) : **94/100**. En 2023, les blancs réussissent le tour de force d'être à la fois amples et pleins en bouche, tout en conservant de la tenue et de l'équilibre. Clos des Grives joue dans la cour des grands blancs du nord de la Vallée du Rhône, livrant une intensité et un potentiel magnifiques.

Robert Parker's Wine Advocate (Y. Castaing, March 2025) : **93/100**. Entirely crafted from Marsanne and matured for one year in a combination of barrels and wine globes, followed by another year of aging in bottles before release, the 2023 Crozes-Hermitage Clos des Grives Blanc evokes a complex, dense bouquet of almonds, spices and flowers. It has a dense, concentrated and round palate with a fleshy core of fruit and chalky dry extracts framed by a delicate acidity, culminating in a long, ethereal finish. Slightly phenolic, its gastronomic bitterness brings complexity and structure. It will benefit from being kept for at least four years and can be enjoyed for over a decade. **DRINK DATE : 2027-2040**

Fiche technique rédigée par le domaine Combier :

Le Clos des Grives, Crozes-Hermitage, est issu de 95% de Roussanne. Imaginée par Laurent, il aura fallu du temps pour obtenir cette sélection pointue de Roussanne. Ample et strict, parfumé et long, c'est un vin tout simplement savoureux.

Village : Pont de l'Isère

Exposition : Plaine - altitude 90 à 120m

Terroir : Plateau argilo-calcaire avec galets roulés
Vignes de 50 ans / Agriculture Bio depuis 1969

Cépages : 100% roussanne.

Rendement : 30 à 35 hectolitres / ha

Récolte : Vendange manuelle avec tri sélectif.

Vinification : Fermentation en fûts (dont 10% en jeune fût). Élevage de 12 mois. Vieillissement de 12 mois prolongé en bouteilles.