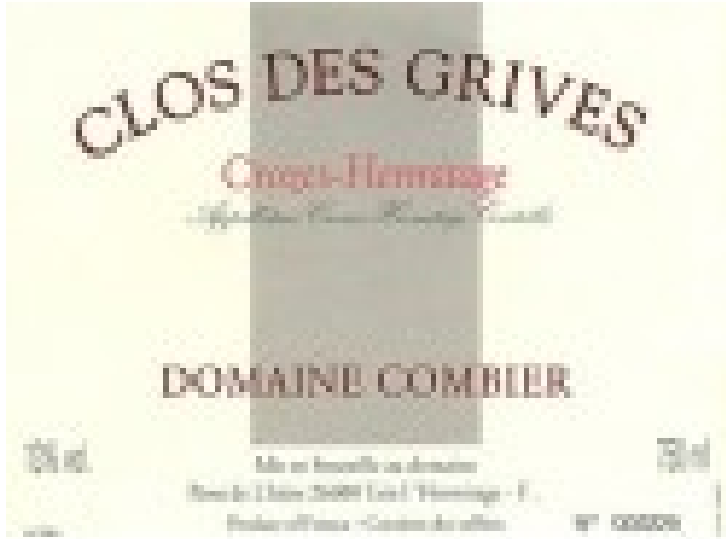


Domaine Combiér Crozes-Hermitage "Le Clos des Grives" rouge 2013



Prix du produit :

204,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE NORD

Vigneron(ne): Famille COMBIÉR

Millésime: 2013

Appellation: Crozes-Hermitage

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Mode de culture: "xxx" non certifié

Cuvée: Clos des Grives

RVF: 17/20

Bettane + Desseauve: 14.5/20

Wine Advocate (Parker): 92/100

Description du produit :

En savoir plus sur le **Domaine Combiér** en général.

Commentaires sur ce **Domaine Combiér Crozes-Hermitage "Le Clos des Grives" rouge 2013** :

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2016 : *"Le Clos des Grives figure parmi les plus séduisantes et profondes syrahs du Rhône. [...] Le Clos des Grives rouge confirme avec ce beau millésime 2013 son statut et sa dimension. Une belle cuvée à mettre en cave."*

Guide Bettane et Desseauve 2016 : *(coup de coeur) : "Tendre, floral, ouvert, beaucoup de finesse, élevage réussi, toujours agréable, à boire aujourd'hui ou demain."*

Robert Parker's Wine Advocate (Jeb Dunnuck, déc. 2015) : *Slightly more modern in feel than the Cap Nod release, the 2013 Crozes Hermitage Clos des Grives is the top release from the estate and is 100% destemmed Syrah from the southern end of the appellation, which is more*

rolled pebble soils compared to the loess soils of the Cap Nod. It spent 12 months in 50% new French oak. Offering up impressive levels of crème de cassis, licorice, leather and spicy oak, this beauty is medium-bodied, supple and elegant, with solid ripeness and an exuberant, almost un-2013-like level of fruit. Enjoy this rockin' mouthful of a Syrah over the coming decade.

Fiche technique rédigée par le domaine Combier :

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

Terroir : Plateau argilo-calcaire avec galets roulés.

Cépages : 100 % Syrah, vignes de plus de 50 ans.

Rendement : 35 hectolitres / ha.

Récolte : vendange manuelle avec tri sélectif.

Vinification : 25 jours en cuve inox thermorégulée, Éraflage total, Remontage matin et soir, Fermentation malolactique en fûts, Élevage de 12 mois en fûts récents, Dégustation mensuelle de chaque fût.

Description brève du produit :

La grande cuvée de garde de Crozes Hermitage, avec la Guiraud de chez Graillot. Cette fameuse parcelle de vieilles vignes dont les 5 meilleurs hectares donnent naissance à la cuvée qui a fait la renommée de Laurent Combier. **Coup de coeur B&D 2016, 92/100 Parker.**