

Domaine Combiere Crozes-Hermitage Domaine rouge 2018 MAGNUM



Prix du produit :

49,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE NORD

Vigneron(ne): Famille COMBIER

Millésime: 2018

Appellation: Crozes-Hermitage

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 150cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Domaine

RVF: 90/100

Cépage dominant: syrah

Alcool (%/vol.): 13,5

Description du produit :

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

Commentaire sur ce

Domaine Combiere Crozes-Hermitage Domaine rouge 2018 MAGNUM

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2021 (nov.2020) : 90/100. *Les vins sont d'un bon niveau en 2018. Nous sommes toujours plus impressionnés par les rouges que par les blancs. Cette cuvée monte en puissance en y ajoutant une texture veloutée.*

La Revue du Vin de France (n°632, juin 2019, Spécial millésime 2018) : 16-17/20. *L'intensité fruitée étonne au nez, laissant transparaître une dimension minérale. La bouche est veloutée, savoureuse, avec un alcool présent mais dompté. Longue finale énergique.*

Fiche technique rédigée par le domaine :

Terroir : Argilo-calcaire avec galets roulés au Sud, coteaux loessiques et coteaux granitiques au Nord.

Cépage : 100 % Syrah

Rendements : 42 hectolitres / ha, vendange manuelle avec tri.

Vinification : 25 jours en cuve inox thermorégulée, éraflage total, remontage matin et soir, élevage de 12 mois en fûts récents, assemblage des 3 terroirs suivant dégustation.

Description brève du produit :

90/100 RVF. La cuvée "ambassadrice" du domaine. Une intensité de fruit rare à Crozes-Hermitage, et toutes les caractéristiques d'une belle syrah : arômes exubérants, épices... sans oublier la violette bien sûr !