

Domaine Combiere Crozes-Hermitage Domaine rouge 2020 MAGNUM



DOMAINE COMBIER

Prix du produit :

53,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE NORD

Vigneron(ne): Famille COMBIER

Millésime: 2020

Appellation: Crozes-Hermitage

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 150cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Domaine

Wine Advocate (Parker): 89/100

Cépage dominant: syrah

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

Domaine Combiere Crozes-Hermitage Domaine rouge 2020 MAGNUM

Robert Parker's Wine Advocate (Joe Czerwinski, Janvier 2022) : 89/100. *The 2020 Crozes Hermitage Laurent Combiere is fermented in concrete, then aged in a mix of concrete eggs, steel tanks and barrels. It's floral and fresh up front, with violet and cherry notes. In the mouth, it's only medium-bodied but silky, vibrant and easy to drink. A staple on many wine lists in the region, it's a tasty, reliable offering vintage after vintage. **Drink date 2021-2022.***

Fiche technique rédigée par le domaine :

Le classique Domaine Combiere, Crozes-Hermitage, signe le domaine et aussi son appellation.

Structure, tanins fondus, fruité tout en rondeur: tout vient de ces galets roulés lisses et chauds qui marquent en profondeur ce terroir à nul autre pareil.

Village : Pont de l'Isère

Exposition : Plaine - altitude 100 à 150 m

Terroir : Argilo-calcaire avec galets roulés au Sud,
Coteaux loessiques et coteaux granitiques au Nord
Vignes de 30 ans / Agriculture Bio depuis 30 ans

Cépage : 100 % Syrah

Rendements : 40 à 45 hectolitres / ha

Récolte : Vendange manuelle avec tri sélectif

Vinification : Vignes 100% en propriété / Assemblage de plusieurs parcelles
du sud de l'appellation.

Description brève du produit :

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 !