Domaine Combier Crozes-Hermitage Domaine rouge 2014

Prix du produit :

114,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE NORD
Vigneron(ne): Famille COMBIER
Millésime: 2014
Appellation: Crozes-Hermitage
Couleur: rouge
Catégorie de prix unitaire: 16-20 €
Format: 75cl
Cuvée: Domaine
RVF: 14.5/20
Bettane + Desseauve: 15/20
Wine Advocate (Parker): 87/100

Description du produit :

PRESENTATION DU DOMAINE LAURENT COMBIER

Commentaires sur ce Domaine Combier Crozes-Hermitage Domaine rouge 2014 :

Guide Bettane + Desseauve 2017 : 15/20. *Un fruité rouge et épicé très savoureux, un toucher velouté, beaucoup d'élégance et une vraie harmonie. Apogée de 2016 à 2024.*

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2017 : *Il est velouté et fin. 14,5/20.*

Robert Parker's Wine Advocate (Jeb Dunnuck, 30 déc. 2016) : *A good effort in the vintage, the 2014 Crozes Hermitage is a fresh, lively, even pretty Syrah that gives up lots of raspberry fruits, flowers and a hint of olives. Easy drinking, medium-bodied and with bright acidity, drink it over the coming 2-4 years (2020). 87/100.*

Notre commentaire : Le classique domaine Combier signe le domaine et aussi son appellation. Structure, tanins fondus, fruité tout en rondeur: tout vient de ces gallets roulés lisses et chauds

qui marquent en profondeur ce terroir à nul autre pareil.

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 :

15/20 B+D. La cuvée "ambassadrice" du domaine. Une intensité de fruit rare à Crozes-Hermitage, et toutes les caractéristiques d'une belle syrah: arômes exubérants, épices... et violette bien sûr !