

Domaine Combiere Crozes-Hermitage Domaine rouge 2017



Prix du produit :

132,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE NORD

Vigneron(ne): Famille COMBIER

Millésime: 2017

Appellation: Crozes-Hermitage

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Domaine

RVF: 15,5/20

Wine Advocate (Parker): 92/100

Cépage dominant: syrah

Description du produit :

PRESENTATION DU DOMAINE LAURENT COMBIER

Commentaire sur ce

Domaine Combiere Crozes-Hermitage Domaine rouge 2017

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2020 (août 2019) : 15,5/20. *En rouge la gamme est plus homogène.*

Guide Bettane et Desseauve 2020 (août 2019) : 14,5/20. *Bouche harmonieuse et gourmande, pêche de vigne, tanins ronds, vin déjà bien équilibré.* Fourchette d'apogée : 2019-2026.

Accords mets et vins : épousses, fromages de vache, pot au feu, faisan, lapin, poulet rôti.

La Revue du Vin de France (n°622, juin 2018, Spécial millésime 2017) : 17/20. *Fruit scintillant au nez. Trame dense et riche, ample et soyeuse.*

Robert Parker's Wine Advocate (Joe Czerwinski, Aug. 2018) : 92/100. *Aged in concrete, the 2017 Crozes Hermitage Laurent Combier displays effusive Syrah notes of violets, licorice and purple raspberries. That gorgeous nose leads into a medium to full-bodied palate, lined with supple tannins and finished with fresh fruit and dried spice notes. It should drink well for 4-5 years. Drink date 2018-2023.*

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 :

92/100 Czerwinski/Parker. 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 !