

Domaine Combiere Crozes-Hermitage "Cap Nord" rouge 2017 JEROBOAM



Prix du produit :

135,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE NORD

Vigneron(ne): Famille COMBIER

Millésime: 2017

Appellation: Crozes-Hermitage

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 300 cl

Cuvée: Cap Nord

RVF: 16/20

Bettane + Desseauve: 15.5/20

Cépage dominant: syrah

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

Domaine Combiere Crozes Hermitage Cap Nord 2017 JEROBOAM

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2020 (juin 2019) : 16/20. *Une définition assez fraîche de la syrah, avec une pointe de graphite. La bouche est plus dense, mais serrée. Apogée : 2020-2028*

Guide Bettane + Desseauve 2020 (juin 2019) : 15,5/20. *Un fruité plus confit que dans la cuvée domaine, une trame plus saline aussi, il va s'affiner d'ici quelques mois. Apogée de 2022 à 2027. Accords mets et vins : Epoisses, fromage de vache, pot au feu, faisán, lapin, poulet-rôti.*

Fiche technique rédigée par le domaine :

Terroir : Loess (granite décomposé légèrement sableux).

Cépage : 100 % Syrah

Rendement : 35 hectolitres / ha, vendange manuelle avec tri sélectif.

Vinification : en petit bacs, avec pigeage. Élevage en futs de 4 ans.

Accord mets et vin : Un navarin d'agneau en ton sur ton. Mais l'accord des contrastes fonctionnera aussi avec une viande rouge plus puissante, que le vin enrobera. (B+D En Magnum n°11)

Description brève du produit :

17/20 RVF. Juste en dessous du fameux Clos des Grives, au dessus des autres cuvées. Pour les impatients qui recherchent ce que le domaine fait de mieux, à déguster plus jeune en attendant leur Clos des Grives !