

# Domaine Combiere Crozes-Hermitage Domaine rouge 2018 JEROBOAM



Prix du produit :

**110,00 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: RHONE NORD

Vigneron(ne): Famille COMBIER

Millésime: 2018

Appellation: Crozes-Hermitage

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 300 cl

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 JEROBOAM**

**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 !