Domaine Combier Crozes-Hermitage Domaine rouge 2020 MAGNUM

Prix du produit :

159,00 €

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 Combier Crozes-Hermitage Domaine rouge 2020 MAGNUM

Robert Parker's Wine Advocate (Joe Czerwinski, Janvier 2022) : 89/100. *The 2020 Crozes Hermitage Laurent Combier 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 Combier, 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 !