

Domaine Combiert Crozes-Hermitage "Clos des Grives" rouge 2022



DOMAINE  COMBIERT

Prix du produit :

330,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE NORD

Vigneron(ne): Famille COMBIERT

Millésime: 2022

Appellation: Crozes-Hermitage

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Clos des Grives

RVF: 95/100

Cépage dominant: syrah

Description du produit :

**PRÉSENTATION DU DOMAINE COMBIERT
+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK**

Commentaires sur ce

Domaine Combiert Crozes-Hermitage "Clos des Grives" rouge 2022

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2025 (sept. 2024): **95/100**. *Clos des Grives rouges est aussi convaincant que le blanc, structuré, avec de la mâche, du volume, et une touche d'élevage qui va se fondre. Ouvrez-le d'ici trois ans.*

Fiche technique rédigée par le domaine Combiert :

Le Clos des Grives, est devenu l'une des références parmi les grands vins du Nord de la Vallée

du Rhône. Comme pour la haute-couture, des petites mains s'affairent quotidiennement pour élaborer une cuvée absolument unique. Nécessitant du temps, il bénéficie toujours d'une année de vieillissement supplémentaire passée en bouteille.

Ce vin marque par sa profondeur, l'ampleur de sa matière et la finesse de sa structure. Généreux dans sa jeunesse, il prend la parfaite expression du vin de taffetas avec les années et les décennies.

Village : Pont de l'Isère, Sud AOC Crozes-Hermitage.

Exposition : Plaine - altitude 90 à 150 m

Terroir : Plateau argilo-calcaire avec galets roulés
Vignes de 60 ans - Agriculture Bio depuis 1969

Cépages : 100 % Syrah.

Rendement : 35 hectolitres / ha.

Récolte : Vendange manuelle avec tri sélectif
Monopole / mono parcellaire

Vinification : Élevage de 12 mois en fûts bourguignons (neuf à 3 ans).
Vieillessement de 12 mois prolongé en bouteilles.
Fermentation en cuve Inox.

Description brève du produit :

La grande cuvée de garde de Crozes Hermitage, avec La Guiraude de chez Graillet. Ce fameux Clos est légèrement surélevé et planté de vieilles vignes, dont les 5 meilleurs hectares donnent naissance à la cuvée qui a fait la renommée internationale de Laurent Combiér. **95/100 RVF**