Domaine Combier

Crozes Hermitage jusqu'à 93/100 RVF

Par BarriQ

Détails de l'offre



CUVÉE L ROUGE 2025

Le fruit dans sa plus pure expression ! La Cuvée L livre un nez charmeur de violette fraîche avec cette petite pointe lardée typique d'une belle Syrah rhodanienne. En bouche, c'est un délice de jutosité : la violette croise le cassis sur une matière gourmande, souple et gouleyante. Les tanins sont parfaitement fondus et d'une grande digestibilité. Une bouteille de copains par excellence, à déboucher sur le fruit.

Couleur

Rouge

Pays

France

Région

Vallée du Rhône

Appellation

Crozes-Hermitage AOC

Cépages

100% Syrah

Nature des sols

Sols argilo-calcaires et loess

Culture

Biologique certifiée

Vinification

25 jours en cuve inox thermorégulée, éraflage total.

Élevage

10 mois : 70% en cuve béton ovoïde et 30% en barrique et demi-muid de plus de 8 ans

Maturité

Dès aujourd'hui, jusqu'à 2032

Accord mets & vins

Planche de charcuteries artisanales – Grillades de porc aux herbes – Poulet rôti du dimanche

Service

15-16°C

Contenance

75 cl

Conditionnement

Carton

Bouchage

Diam

Degré alcoolique

13 % vol.

Domaine Combier

Crozes Hermitage jusqu'à 93/100 RVF

Par BarriQ

Détails de l'offre



CUVÉE DOMAINE 2024

L'ADN du domaine dans le verre. On monte d'un cran avec un nez très expressif et épicé, dévoilant de belles notes de poivre noir, un côté lardé et un cœur de cassis. L'élevage se fait sentir avec justesse, bien intégré mais présent pour soutenir le vin. En bouche, le style Combier brille par la clarté du fruit et une très belle fraîcheur qui étire la finale. L'ensemble est digeste, harmonieux : une Syrah d'une grande distinction.

Couleur

Rouge

Pays

France

Région

Vallée du Rhône

Appellation

Crozes-Hermitage AOC

Cépages

100% Syrah

Nature des sols

Argilo-calcaires avec galets roulés

Culture

Biologique certifiée

Vinification

25 jours en cuve inox thermorégulée, éraflage total

Élevage

12 mois en barrique et cuves béton.

Maturité

Dès la fin 2025, jusqu'à 2035

Accord mets & vins

Côtelette d'agneau au thym – Magret de canard au poivre vert – Tomme de brebis affinée

Service

16°C, léger carafage de 30 minutes recommandé dans sa jeunesse

Contenance

75 cl

Conditionnement

Carton

Bouchage

Liège

Degré alcoolique

13 % vol.