



Producteur : Domaine Combier

SAQ (CCNP) : 11154890

Couleur : Rouge

Format : 750ml

Prix : 39.25 \$

Appellation : Crozes-Hermitage

Type de produit : Vins

Pays : France

Région viticole : Vallée du Rhône

Nom du propriétaire : Laurent Combier

Géologie du sol : Argilo-Calcaire avec galets roulés au Sud, coteaux loessiques et granitiques au Nord.

Encépagement : Syrah (100%)

Vinification : 25 jours en cuve inox, éraflage total, remontage matin et soir.

Élevage : Élevage de 12 mois en fûts récents, assemblage des 3 terroirs suivant dégustation.

Revue de presse :

Bill Zacharkiw, Montreal Gazette, Dec 2020

I love Combier's wines — there's a humility to them. Like most Crozes, this is richer in texture than the syrah you might find in the more esteemed appellations of the northern Rhône. But this has so much depth alongside the heft. Incredibly complex nose, with everything from dark flowers to a ton of fruit to black olive. The tannins are so fine — almost pinot-like in their silkiness, bringing great length without drying. This is a jewel of a syrah.

Grape variety: syrah.

Residual sugar: 1.2 g/L.

Serve at: 16-18 C.

Drink now-2024.

Food pairing idea: leg of lamb.

<https://montrealgazette.com/life/food/bill-zacharkiw-wines-of-the-week-dec-4-2020>