



DOMAINE
COMBIER

CLOS DES GRIVES

CROZES-HERMITAGE

ROUGE

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

30 à 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.



PRODUCTION

25 000 à 35 000 bouteilles



NOTE DE DÉGUSTATION

