

CROZES-HERMITAGE 2023

Domaine Laurent Combier



Situation : Laurent Combier œuvre au domaine Combier dès la fin des années 1980.

Il s'intéresse davantage à la viticulture qu'à l'arboriculture, convaincu du potentiel de Crozes-Hermitage. Les arbres fruitiers souffrant de maladie, il les arrache et plante de la syrah, avant d'acquérir d'autres parcelles. Il se reconstruit une cave et

aborde tranquillement en bio ses premiers millésimes, 1990 et 1991. Habile vinificateur, il a su donner un élan à l'appellation Crozes-Hermitage, depuis imitée par une nouvelle génération de vignerons. David et Julien (ses fils) accompagnent Laurent et prennent en douceur chacun leur place au cœur du domaine familial.

Terroir : Terrasses alluviales constituées de formations caillouteuses.

Encépagement : 100 % Syrah

Température de service : 15 à 16°

Potentiel de garde : 2025-2030

Observations : Cette première cuvée de Crozes-Hermitage signée par Laurent Combier s'habille d'une robe rouge rubis étincelante aux reflets grenat. Son nez évoque avec subtilité et finesse des senteurs de fruits rouges où se mêlent la mûre, le cassis sur un fond de fraîcheur. La bouche s'évade sur un tactile juteux à la texture veloutée et soyeuse. Sa finale harmonieuse est rythmée par un registre épicé aux saveurs de zéa et de violette.

Quelques accords : Agneau de lait rôti en croute, Pigeon aux épices Tandoori...



La Cave de Longchamp - 72 rue Georges Lafont 44300 NANTES

☎ : 02 40 59 13 14

accueil@cave-de-longchamp.com - www.cave-de-longchamp.com