



Cuvée Laurent

Mycket prisvärd CrozesHermitage som är att betrakta som en skolboks-syrah.

TYP:	Rött vin	PRODUCENT:	Domaine Combier
LAND:	Frankrike	URSPRUNG:	Crozes-Hermitage
ÅRGÅNG:	2020	ALKOHOLHALT:	12,5 %
STORLEK:	750 ml	ARTIKELNR:	70422
DRUVA:	Syrah (100%)	PASSAR TILL:	Griskött, Kalv, Nötkött
MÄRKNING:		ANTAL PER KOLLI:	12 flaskor
SOCKERHALT:			

219 kr

Karaktär

Fruktigt med inslag av plommon och björnbär.

Vinifikation

Lagras 8-10 månader på 7 hl stora äggformade betongtankar.

Om producenten

"Magique!" utbrister den franska vinbibeln La Revue du vin de France (LRdVdF) om Domaine Combiers toppvin "Clos des Grives" från 2016. Undra på det. Här talar vi om syrah av högsta klass. För säkerhets skull lägger LRdVdF till att gårdens övriga viner också är av utmärkt kvalitet och att man alltid kan lita på dem. Klart vi är glada att få importera de här godbitarna!

Allt började 1936 när farfar Camille Combier steg ner från berget i Ardèche och köpte lite mark nära Rhône-floden. Där planterade han fruktträd och vinrankor. 30 år senare tog sonen Maurice över rulljansen och blev på köpet en pionjär på området ekologisk odling när han redan 1969 tog steget fullt ut och blev ekologisk. Ett nytt hopp i tiden. 20 år senare tar näste son, Laurent över, och nu börjar det verkligen hända saker. Han bygger en ny produktionsanläggning, renodlar och satsar bara på vinrankor. Snart ser hans första egna vin dagens ljus, 1990. Att det är ekologisk certifierat brydde sig kanske inte så många om men kvalitén fick en och annan att höja på ögonbrynen. Och på den vägen är det. Idag räknas Laurent och hans Domaine Combier och toppcuvéen Clos des Grives till det bästa inte bara i Crozes-Hermitage utan också i syrah-världen.

Domaine Combier omfattar 30 hektar vinodling, planterade med syrah (28 ha) och två hektar vitt (marsane 80%, rousanne 20%). Sedan 2014 arbetar nästa generation Combier, Julien, också på gården.

* Privatpriser inkl moms