DOMAINE
COMBIER

HERMITAGE

La grandeur d'une colline.

L'Hermitage de la Famille Combier est né d'une amitié.
Longue, patiente, nouée au fil des années dans l'une des appellations les plus secrètes et les plus exigeantes de la Vallée du Rhône.
Car l'Hermitage ne s'ouvre pas facilement. Il faut du temps pour le comprendre, s'enivrer de ses vins, apprivoiser la complexité singulière de son terroir avant d'y être accepté.
C'est à ce prix et seulement à ce prix que naît une cuvée comme celle-ci.
Une Syrah dense. Deux ans de garde dans les chais de la famille avant de rejoindre la bouteille. Le temps n'est pas ici une contrainte c'est exigence. Dans sa jeunesse, ce vin se montre discret, presque timide. Moins démonstratif qu'un Crozes-Hermitage, il préfère suggérer plutôt qu'affirmer.

Mais sous cette réserve apparente se cache une puissance profonde et bien présente, celle d'un grand terroir. La Syrah déploie ses arômes lentement. L'Hermitage demande du temps pour s'apprivoiser et s'ouvrir pleinement. Comme les grandes amitiés il récompense ceux qui savent attendre.



HERMITAGE

- Rouge -

TERROIR
Sols bruns, argilo-calcaires

VILLAGE
Tain L'Hermitage

ÂGE DU VIGNOBLE
50 ans

EXPOSITION
Sud et bas de coteau

CÉPAGE
100% Syrah

VINIFICATION
Vendange manuelle le matin tôt. Lancement de fermentation par pied de cuve. Vendange égrappée à 100%. Élevage de 12 mois en pièce bourguignonne neuve, suivis de 12 mois d'élevage en amphore. Vieillissement prolongé de 12 mois en bouteille avant la mise en marché.

DOMAINE COMBIER / 1440 Route de Lyon / 26600 Pont-de-l'Isère (France) / Tel : +33 (0)4 75 84 61 56 / **contact@domaine-combier.fr**