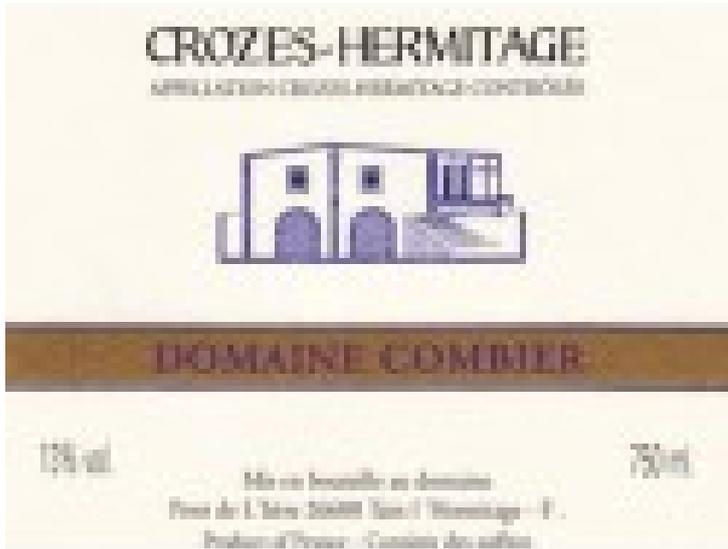


Domaine Combiere Crozes-Hermitage "Domaine" blanc sec 2017



Prix du produit :

126,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE NORD

Vigneron(ne): Famille COMBIER

Millésime: 2017

Appellation: Crozes-Hermitage

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 16-20 €

Format: 75cl

Cuvée: Domaine

Bettane + Desseauve: 15/20

Cépage dominant: marsanne

Description du produit :

PRESENTATION DU DOMAINE COMBIER

commentaires sur ce

Domaine Combiere Crozes-Hermitage "Domaine" blanc sec 2017

Guide Bettane + Desseauve 2019 (aout 2018) : 15/20, apogée de 2018 à 2027.

Fiche technique rédigée par le domaine :

Le classique Domaine Combiere, 85% marsanne et 15% roussanne. Un assemblage idéal pour Laurent : *"Je voulais un vin pour la table. L'exubérance de la marsanne est tempérée par la minéralité de la roussanne. La richesse s'harmonise avec la droiture."*

Village : Pont de l'Isère, Gervans, Serves sur Rhône

Terroir : Argilo-calcaire avec galets roulés au Sud, coteaux loessiques et coteaux granitiques au Nord

Cépages : 85 % Marsanne, 15 % Roussanne

Rendement : 42 hectolitres / ha

Récolte : Vendange manuelle avec tri

Vinification : Pressage pneumatique, 60 % fermentation en fûts, 40 % en cuve

Élevage : 8 mois

Description brève du produit :

Rares sont les Crozes Hermitage blancs aussi complexes, purs et équilibrés. Le savoir-faire bio (mais pas que...) de la famille Combier n'y est pas pour rien. Quel talent !