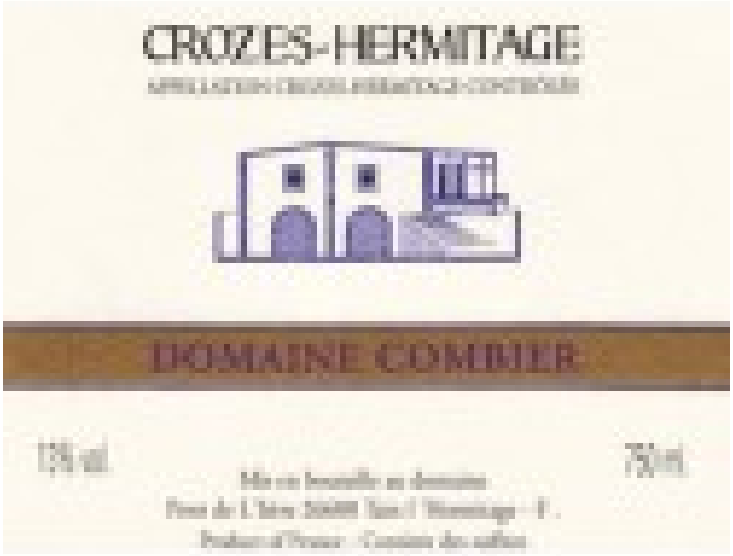
Domaine Combier Crozes-Hermitage "Domaine" blanc sec 2018



Prix du produit :

132,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE NORD
Vigneron(ne): Famille COMBIER
Millésime: 2018
Appellation: Crozes-Hermitage
Couleur: blanc sec
Catégorie de prix unitaire: 21-30 €
Format: 75cl
Mode de culture: bio ou biodynamie
Cuvée: Domaine
Cépage dominant: marsanne

Description du produit :

PRESENTATION DU DOMAINE COMBIER

commentaires sur ce

Domaine Combier Crozes-Hermitage "Domaine" blanc sec 2018

Fiche technique rédigée par le domaine :

Le classique Domaine Combier, 80% marsanne et 20% 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 !