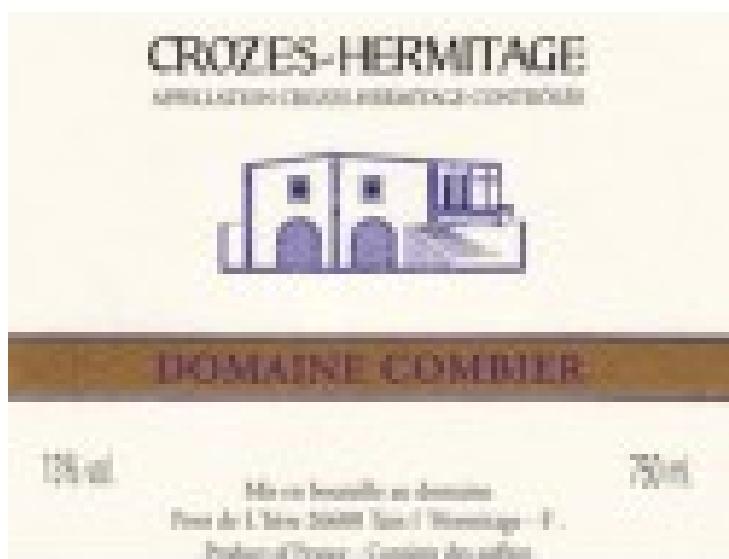


Domaine Combier Crozes-Hermitage "Domaine" blanc sec 2019



Prix du produit :

150,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE NORD

Vigneron(ne): Famille COMBIER

Millésime: 2019

Appellation: Crozes-Hermitage

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Domaine

RVF: 90/100

Cépage dominant: marsanne

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 !

Description du produit :

**PRÉSENTATION DU DOMAINE COMBIER
+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK**

Domaine Combier Crozes-Hermitage "Domaine" blanc sec 2019

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2022 (sept. 2021): 90/100. Porté par une bouche franche et gourmande, avec des notes de fruits jaunes et de fleurs, cette cuvée est une valeur sûre.

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