Domaine Combier Crozes-Hermitage "Cuvée L" blanc sec 2020

Prix du produit :

96,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE NORD
Vigneron(ne): Famille COMBIER
Millésime: 2020
Appellation: Crozes-Hermitage
Couleur: blanc sec
Catégorie de prix unitaire: 16-20 €
Format: 75cl
Mode de culture: bio ou biodynamie
Cuvée: Cuvée L
Wine Advocate (Parker): 87/100
Cépage dominant: marsanne

Description brève du produit :

Tout le savoir faire d'une des familles les plus reconnues à Crozes-Hermitage pour proposer un blanc sec bio issu du cépage marsanne, accessible (à tous les sens du terme), à partir de l'assemblage de deux terroirs complémentaires du sud et du nord de l'appellation.

Description du produit :

PRÉSENTATION DU DOMAINE COMBIER
+ TOUTES SES AUTRES CUVÉES EN STOCK Domaine Combier Crozes-Hermitage "Cuvée L" blanc sec 2020

Robert Parker's Wine Advocate (Joe Czerwinski, Janvier 2022) : 87/100. *The 100% Marsanne 2020 Crozes Hermitage Blanc Laurent Combier comes from younger vines (less than 20 years old) and includes some purchased fruit. Plump and round, it offers scents of pear and fennel on the nose and a medium-bodied palate that's fresh, clean and only modestly complex.*

Drink it young. ***Drink date 2021-2023****.*

Fiche technique rédigée par le domaine :

La cuvée Laurent Combier, crozes-hermitage, 100% marsanne. Elle en tire sa minéralité et sa vivacité qui en font un vin idéal à l'apéritif.

Village : Pont de l'Isère au Sud, Serves sur Rhône au Nord

Exposition : Plaine - altitude 100 à 150m

Terroir : Plateau argilo-calcaire et galets roulés - vignes de moins de 15 ans. Conversion en BIO – Certification ECOCERT

Cépages : 100 % Marsanne

Rendement : 50 hectolitres / ha

Récolte : Vendange manuelle avec tri sélectif

Vinification : Pressurage pneumatique, fermentation en cuve, élevage de 8 à 10 mois en cuve inox.