

Domaine Combiere Crozes-Hermitage "Domaine" blanc sec 2020



DOMAINE  COMBIER

Prix du produit :

150,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE NORD

Vigneron(ne): Famille COMBIER

Millésime: 2020

Appellation: Crozes-Hermitage

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Domaine

Wine Advocate (Parker): 90/100

Cépage dominant: marsanne

Description du produit :

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

Domaine Combiere Crozes-Hermitage "Domaine" blanc sec 2020

Robert Parker's Wine Advocate (Joe Czerwinski, Janvier 2022) : 90/100. *The 2020 Crozes Hermitage Blanc is about 75% Marsanne and 25% Roussanne, with 60% barrel fermented and the rest done in glass vessels. Hints of toast accent pear and white peach on the nose, while the medium to full-bodied palate is fleshy and ripe, with notes of fennel and white gumdrop on the finish. Drink it young. Drink date 2021-2023.*

Fiche technique rédigée par le domaine :

Le classique Domaine Combiere, 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

Exposition : Plaine - altitude 90 à 120m

Terroir : Plateau argilo-calcaire et Loess (granit décomposé légèrement sableux). Vignes de 30 ans / Agriculture Bio depuis 30 ans

Cépages : 80 % Marsanne, 20 % Roussanne

Rendement : 40 à 45 hectolitres / ha

Récolte : Vendange manuelle avec tri

Vinification : Pressage pneumatique. Fermentation en fûts bourguignons de 4 à 8 ans.

Élevage : 8 à 10 mois en cuves inox

Description brève du produit :

90/100 Czerwinski/Parker. 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 !