

Domaine Combier Crozes-Hermitage "Domaine" blanc sec 2022



DOMAINE C COMBIER

Prix du produit :

156,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE NORD
Vigneron(ne): Famille COMBIER
Millésime: 2022
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 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 CUVÉES EN STOCK**

Domaine Combier Crozes-Hermitage "Domaine" blanc sec 2022

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

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