

Domaine Combier Crozes-Hermitage "Clos des Grives" blanc sec 2021



Prix du produit :

300,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE NORD
Vigneron(ne): Famille COMBIER
Millésime: 2021
Appellation: Crozes-Hermitage
Couleur: blanc sec
Catégorie de prix unitaire: 31-50 €
Format: 75cl
Mode de culture: bio ou biodynamie
Cuvée: Clos des Grives
RVF: 93/100
Cépage dominant: roussanne

Description brève du produit :

La grande cuvée de garde du domaine Combier en blanc sec, 100% roussanne. 93/100 RVF.

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

Domaine Combier Crozes-Hermitage "Clos des Grives" blanc sec 2021

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2023 (sept. 2022) : **93/100**. *Du côté des blancs, Clos des Grives, pure roussanne, possède beaucoup de fond et de volume en bouche, mais aussi de*

la tension qui lui apporte un bon souffle de fraîcheur en finale.

Fiche technique rédigée par le domaine Combier :

Le Clos des Grives, Crozes-Hermitage, est issu de 95% de Roussanne. Imaginée par Laurent, il aura fallu du temps pour obtenir cette sélection pointue de Roussanne. Ample et strict, parfumé et long, c'est un vin tout simplement savoureux.

Village : Pont de l'Isère

Exposition : Plaine - altitude 90 à 120m

Terroir : Plateau argilo-calcaire avec galets roulés
Vignes de 50 ans / Agriculture Bio depuis 1969

Cépages : 100% roussanne.

Rendement : 30 à 35 hectolitres / ha

Récolte : Vendange manuelle avec tri sélectif.

Vinification : Fermentation en fûts (dont 10% en jeune fût). Élevage de 12 mois. Vieillissement de 12 mois prolongé en bouteilles.