

# Domaine Combiér Crozes-Hermitage "Clos des Grives" blanc sec 2021



Prix du produit :

**300,00 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: RHONE NORD

Vigneron(ne): Famille COMBIÉR

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 Combiér en blanc sec, 100% roussanne. 93/100 RVF.

**Description du produit :**

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

Commentaires sur ce

**Domaine Combiér 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. Vieillessement de 12 mois prolongé en bouteilles.