

Domaine Combiér Crozes-Hermitage "Domaine" blanc sec 2023



DOMAINE  COMBIÉR

Prix du produit :

162,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE NORD

Vigneron(ne): Famille COMBIÉR

Millésime: 2023

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 Combiér n'y est pas pour rien. Quel talent !

Description du produit :

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

Domaine Combiér Crozes-Hermitage "Domaine" blanc sec 2023

Fiche technique rédigée par le domaine :

Le classique Domaine Combiér, 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