

Domaine Combiér Crozes-Hermitage "Cuvée L" blanc sec 2018



Prix du produit :

96,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE NORD

Vigneron(ne): Famille COMBIER

Millésime: 2018

Appellation: Crozes-Hermitage

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 16-20 €

Format: 75cl

Mode de culture: "xxx" non certifié

Cuvée: Cuvée L

Cépage dominant: marsanne

Description du produit :

PRESENTATION DU DOMAINE COMBIER

Domaine Combiér Crozes-Hermitage "Cuvée L" blanc sec 2018

Fiche technique rédigée par le domaine :

La cuvée Laurent Combiér, crozes-hermitage, 100% marsanne. Elle en tire sa minéralité et sa vivacité qui en font un vin idéal à l'apéritif.

Village : Pont de l'Isère au Sud, Serves sur Rhône au Nord

Terroir : Plateau argilo-calcaire avec galets roulés au Sud, coteaux loessiques au Nord

Cépages : 100 % Marsanne

Rendement : 45 hectolitres / ha

Récolte : Vendange manuelle avec tri sélectif

Vignes de moins de 10 ans

Vinification : Pressurage pneumatique, fermentation en cuve, élevage de 8 mois en cuve

Description brève du produit :

Tout le savoir faire d'une des familles les plus reconnues à Crozes-Hermitage pour proposer un blanc sec bio issu du cépage marsanne, accessible (à tous les sens du terme), à partir de l'assemblage de deux terroirs complémentaires du sud et du nord de l'appellation.