

Domaine Combiere Crozes-Hermitage "Cuvée L" blanc sec 2019



Prix du produit :

96,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE NORD

Vigneron(ne): Famille COMBIER

Millésime: 2019

Appellation: Crozes-Hermitage

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 16-20 €

Format: 75cl

Mode de culture: "xxx" non certifié

Cuvée: Cuvée L

RVF: 88/100

Cépage dominant: marsanne

Description du produit :

PRÉSENTATION DU DOMAINE COMBIER

+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK Domaine Combiere Crozes-Hermitage
"Cuvée L" blanc sec 2019

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2022 (sept. 2021): **88/100**. *Un vin au plaisir immédiat, construit sur le fruit et la gourmandise.*

La Revue du Vin de France (La vallée du Rhône : Rouges, blancs, rosés... Vous allez vous régaler - O. Poussier et R. Petronio - juin 2021) : **89/100**. *Notes d'amande amère et de fleurs jaunes. La bouche se montre équilibrée avec un jus profond. Beaux amers en finale. Velouté et soyeux, le rouge 2019 (91/100, 20 €) séduit par sa fraîcheur de style.*

Fiche technique rédigée par le domaine :

La cuvée Laurent Combiere, 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.