

Domaine Combiert Crozes-Hermitage "Clos des Grives" blanc sec 2018

Prix du produit :

270,00 €



caractéristiques du produit :

Région: RHONE NORD
Vigneron(ne): Famille COMBIERT
Millésime: 2018
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: 91/100
Cépage dominant: roussanne

Description du produit :

**PRÉSENTATION DU DOMAINE COMBIERT
+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK**

Commentaires sur ce

Domaine Combiert Crozes-Hermitage "Clos des Grives" blanc sec 2018

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2021 : *Il met en valeur une roussanne bien mûre aux saveurs d'abricot : ample, mais pas mou.*

Fiche technique rédigée par le domaine Combiert :

Village : Pont de l'Isère, Sud AOC Crozes-Hermitage.

Terroir : plateau argilo-calcaire avec galets roulés.

Cépages : 100% roussanne, vignes de plus de 50 ans.

Rendement : 35 hectolitres / ha.

Récolte : vendange manuelle avec tri sélectif.

Vinification : pressurage pneumatique, fermentation en fûts récents, bâtonnage régulier, élevage de 12 mois en fûts récents.

Description brève du produit :

La grande cuvée de garde du domaine Combier en blanc sec, 100% roussanne. 91/100 RVF.