

Domaine Combiér Crozes-Hermitage "Clos des Grives" blanc sec 2022



Prix du produit :

354,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE NORD

Vigneron(ne): Famille COMBIÉR

Millésime: 2022

Appellation: Crozes-Hermitage

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Clos des Grives

RVF: 93/100

Cépage dominant: roussanne

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 2022

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2025 (sept. 2025) : **93/100**. *Clos des Grives est tout simplement un des meilleurs blancs de l'appellation, avec un très beau gras, des notes de fruits jaunes, mais une finale portée par des amers fins et salivants.*

Fiche technique rédigée par le domaine Combiér :

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.

Description brève du produit :

La grande cuvée de garde du domaine Combier en blanc sec, 100% roussanne. **93/100 RVF.**