



**Producteur :** Domaine Combiér

**Couleur :** Blanc

**Appellation :** Crozes-Hermitage

**Pays :** France

**Région viticole :** Vallée du Rhône

**Nom du propriétaire :** Laurent Combiér

**Géologie du sol :** Plaine argilo-calcaire et galets roulés de 100 à 150m d'altitude.

**Encépagement :** Marsanne (100%)

**Âge moyen des vignes :** Vignes de moins de 15 ans.

**Vinification :** Vendange manuelle avec tri sélectif.

Fermentation en cuve inox.

**Élevage :** Élevage de 8 à 10 mois en cuve inox.

**Aspect visuel :** Robe jaune or.

**Aspect gustatif :** Sa minéralité et sa vivacité en font un vin idéal à l'apéritif. Bouche dominée par l'abricot et le miel.

**Aspect olfactif :** fleurs, miel, abricot et agrumes.

**Accord vin et mets :** Apéro, viandes blanches, poissons en sauce, salade de fenouil. Servir entre 11 et 13 degrés C. Aérer 30 minutes avant le service.

**Conservation :** Dégustez-le dès maintenant ou jusqu'à 5 ans après le millésime.

## Revue de presse :

**Nadia Fournier, L'infolettre de Nadia Fournier, Jan 2023**

Pour cette cuvée, Laurent Combiér achète des raisins de ses voisins et complète avec les jeunes vignes du domaine. Le tout est fermenté et élevé en cuves de béton. Sans l'avoir goûté, je devine que le 2021 sera un cran plus vif et surtout moins exubérant que le 2020 noté l'année dernière, mais vu la feuille de route de Combiér, j'achèterais sans hésiter.

<https://mailchi.mp/6b7de2ee1f2a/linfolettre-de-nadia-fournier-12-janvier-2023>