



Producteur : Domaine Combier

Couleur : Blanc

Unité : 6

Format : 750ml

Prix : 53.25 \$

Appellation : Crozes-Hermitage

Type de produit : Vins

Pays : France

Région viticole : Vallée du Rhône

Géologie du sol : Plateau argilo-calcaire et Loess (granit décomposé légèrement sableux)

Encépagement : Marsanne (80%) et Roussanne (20%)

Âge moyen des vignes : Vignes de 30 ans / Agriculture Bio depuis 30 ans

Vinification : Vendange manuelle avec tri sélectif, fermentation en fûts bourguignons de 4 à 8 ans

Élevage : Élevage de 8 à 10 mois en cuves inox

Le domaine :

Le classique Domaine Combier, Crozes-Hermitage, est 80% Marsanne et 20% Roussanne. Un assemblage idéal selon la vision de la famille: « Nous voulions un vin pour la table. L'exubérance de la Roussanne est tempérée par la minéralité de la Marsanne. La richesse s'harmonise avec la droiture.»