CROZES-HERMITAGE CUVÉE LAURENT COMBIER BLANC

2025 · Blanc · France / Vallée du Rhône



Producteur : Domaine Combier
SAQ (CCNP) : 15241886
Couleur : Blanc
Format : 750ml
Prix : 38.50 $

Appellation : Crozes-Hermitage
Pays : France
Région viticole : Vallée du Rhône
Nom du propriétaire : Laurent Combier
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.

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.

Revue de presse :

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

Pour cette cuvée, Laurent Combier 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 Combier, j'achèterais sans hésiter.

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