DOMAINE COMBIER

CUVÉE L

Un vin de partage.

Née en 1999, la Cuvée L est issue principalement de jeunes vignes de Marsanne, complétée par une sélection de raisins cultivées sur 9 des 11 communes de l'appellation Crozes-Hermitage.
Dès sa création, elle a été pensée comme un vin de bistrot : un Crozes-Hermitage convivial, gourmand, fruité et facile à boire.
Loin d'être une simple cuvée d'initiation, elle possède une identité propre, forgée par une viticulture exigeante et une vinification minutieuse.

Au fil des millésimes, elle est devenue l'une des cuvées phares du domaine. Son succès repose sur sa constance, son étiquette emblématique et sa faculté à exprimer avec justesse toute l'identité de la Syrah. Elle incarne pleinement la vision du vin chère à la Famille Combier : un vin vivant, généreux et rassembleur.



Cuvée L

CROZES-HERMITAGE

- Blanc -

TERROIR
Galets roulés, argile, sable & granit

VILLAGE
Assemblage de villages

ÂGE DU VIGNOBLE
Moins de 25 ans

EXPOSITION
Divers

CÉPAGE
100% Marsanne

VINIFICATION
Vendange manuelle le matin tôt. Pressurage long. Débourbage au froid. Lancement de fermentation par pied de cuve. Fermantation malolactique faite. Elévage de 10 mois en cuve inox sur lies fines.

DOMAINE COMBIER / 1440 Route de Lyon / 26600 Pont-de-l'Isère (France) / Tel : +33 (0)4 75 84 61 56 / **contact@domaine-combier.fr**