DOMAINE
COMBIER

CUVÉE L

Un vin de partage.

Née en 1999, la Cuvée L est issue principalement
de nos jeunes vignes de Syrah, 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

\- Rouge -

TERROIR
Argilo-calcaire
et galets roulés

VILLAGE
9 des 11 communes
de Crozes-Hermitage

ÂGE DU VIGNOBLE
Maximum 25 ans

EXPOSITION
Divers

CÉPAGE
100% Syrah

VINIFICATION
Vendange mécanique et
manuelle. Macération et
Fermentation en cuve Béton.
Vendange égrappée à 100%.
Lancement de fermentation
par pied de cuve.
Élevage de 12 mois
en œufs bétons
et vieux fûts de 10 à 20 ans.

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