



DOMAINE
COMBIER

DOMAINE COMBIER

CROZES-HERMITAGE

BLANC

Le classique Domaine Combiér, 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.»



VILLAGE

Pont de l'Isère et Gervans



EXPOSITION

Plaine - altitude 90 à 120m



TERROIR

Plateau argilo-calcaire et Loess (granit décomposé légèrement sableux)
Vignes de 30 ans / Agriculture Bio depuis 30 ans



CÉPAGES

80% Marsanne et 20% Roussanne



RENDEMENT

40 à 45 hectolitres / ha



RÉCOLTE

Vendange manuelle avec tri sélectif



VINIFICATION

Fermentation en fûts bourguignons de 4 à 8 ans.
Élevage de 8 à 10 mois en cuves inox.



PRODUCTION

5 000 bouteilles



NOTE DE DÉGUSTATION

