

# Domaine Combiar Crozes-Hermitage "Clos des Grives" blanc sec 2018

Prix du produit :

**45,00 €**



**caractéristiques du produit :**

Région: RHONE NORD  
Vigneron(ne): Famille COMBIAR  
Millésime: 2018  
Appellation: Crozes-Hermitage  
Couleur: blanc sec  
Catégorie de prix unitaire: 31-50 €  
Format: 75cl  
Mode de culture: bio ou biodynamie  
Cuvée: Clos des Grives  
RVF: 91/100  
Cépage dominant: roussanne

Description du produit :

**PRÉSENTATION DU DOMAINE COMBIAR  
+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK**

Commentaires sur ce

**Domaine Combiar Crozes-Hermitage "Clos des Grives" blanc sec 2018**

**Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2021** : *Il met en valeur une roussanne bien mûre aux saveurs d'abricot : ample, mais pas mou.*

**Fiche technique rédigée par le domaine Combiar :**

**Village** : Pont de l'Isère, Sud AOC Crozes-Hermitage.

**Terroir** : plateau argilo-calcaire avec galets roulés.

**Cépages** : 100% roussanne, vignes de plus de 50 ans.

---

**Rendement** : 35 hectolitres / ha.

**Récolte** : vendange manuelle avec tri sélectif.

**Vinification** : pressurage pneumatique, fermentation en fûts récents, bâtonnage régulier, élevage de 12 mois en fûts récents.

**Description brève du produit** :

La grande cuvée de garde du domaine Combier en blanc sec, 100% roussanne. 91/100 RVF.