

# Domaine Combiér Crozes-Hermitage "Domaine" blanc sec 2023



DOMAINE  COMBIÉR

Prix du produit :

**27,00 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: RHONE NORD

Vigneron(ne): Famille COMBIÉR

Millésime: 2023

Appellation: Crozes-Hermitage

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Domaine

Cépage dominant: marsanne

**Description du produit :**

**PRÉSENTATION DU DOMAINE COMBIÉR  
+ TOUTES SES AUTRES CUVÉES EN STOCK**

**Domaine Combiér Crozes-Hermitage "Domaine" blanc sec 2023**

**Fiche technique rédigée par le domaine :**

Le classique Domaine Combiér, 80% marsanne et 20% roussanne. Un assemblage idéal pour Laurent : *"Je voulais un vin pour la table. L'exubérance de la marsanne est tempérée par la minéralité de la roussanne. La richesse s'harmonise avec la droiture."*

**Village :** Pont de l'Isère, Gervans, Serves sur Rhône

**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, 20 % Roussanne

**Rendement** : 40 à 45 hectolitres / ha

**Récolte** : Vendange manuelle avec tri

**Vinification** : Pressage pneumatique. Fermentation en fûts bourguignons de 4 à 8 ans.

**Élevage** : 8 à 10 mois en cuves inox

**Description brève du produit :**

Rares sont les Crozes Hermitage blancs aussi complexes, purs et équilibrés. Le savoir-faire bio (mais pas que...) de la famille Combiel n'y est pas pour rien. Quel talent !