



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

-----  
-----

