



DOMAINE COMBIER

LAURENT COMBIER CROZES-HERMITAGE

ROUGE

La « Cuvée L » Crozes-Hermitage est née en 1999 avec l'arrivée des premiers oeufs. Principalement composée de jeunes vignes, c'est la cuvée plaisir par excellence, un vin que Laurent a voulu accessible à tous. Fraîcheur, fruité et gourmandise signent ce vin à chaque millésime.



VILLAGE

Pont de l'Isère



EXPOSITION

Plaine - altitude 100 à 150 m



TERROIR

Plateau argilo-calcaire avec galets roulés en majorité Vignes de moins de 15 ans / Conversion en agriculture Bio vers une certification ECOCERT



CÉPAGES

100% Syrah



RENDEMENT

45 hectolitres / ha



RÉCOLTE

Vendange manuelle avec tri sélectif



VINIFICATION

Assemblage de jeunes vignes en propriété + achat de raisins, issus de différentes communes du sud de l'appellation. Fermentation en cuves béton thermorégulées de 50 hl. Éraflage total / Remontage matin et soir. Élevage de 8 à 10 mois dont 70% en cuve béton ovoïde et 30% en barrique et demi-muit de plus de 8 ans.



PRODUCTION

90 000 à 120 000 bouteilles



NOTE DE DÉGUSTATION

