



DOMAINE
COMBIER

CLOS DES GRIVES

CROZES-HERMITAGE

BLANC

Le Clos des Grives, Crozes-Hermitage, est issu de 95% de Roussanne.

Imaginée par Laurent, il aura fallu du temps pour obtenir cette sélection pointue de Roussanne. Ample et strict, parfumé et long, c'est un vin tout simplement savoureux.



VILLAGE

Pont de l'Isère



EXPOSITION

Plaine - altitude 90 à 120m



TERROIR

Plateau argilo-calcaire avec galets roulés
Vignes de 50 ans / Agriculture Bio depuis 1969



CÉPAGES

100% Roussanne



RENDEMENT

30 à 35 hectolitres / ha



RÉCOLTE

Vendange manuelle avec tri sélectif



VINIFICATION

Fermentation en fûts (dont 10% en jeune fût) .
Élevage de 12 mois.
Vieillessement de 12 mois prolongé en bouteilles.



PRODUCTION

2 500 à 3 500 bouteilles



NOTE DE DÉGUSTATION

