

CROZES HERMITAGE DOMAINE COMBIER BLANC AOC 2020

Marsanne & Roussanne


DOMAINE
COMBIER



Anfitrión
de México
Vinos & Delicatessen



Tipo de Cuerpo

VINÍCOLA

La historia de Domaine Combiér se remonta a 1936, cuando Camille Combiér llegó a Ardèche y compró allí 3 hectáreas de terreno para viñedos y 4 hectáreas para el cultivo de albaricoques. Camille, el abuelo de Laurent, compró una propiedad en La Roche de Glun con 3 hectáreas de vid. En la década de 1960, Maurice y Paulette, los padres de Laurent, se establecieron como agricultores en el vecino pueblo de Pont de l'Isère. Desde 1970 son visionarios e invierten todo su tiempo y dinero por un cultivo sano y orgánico tanto en arboricultura como en viticultura.

En 1990, Laurent Combiér, acompañado de su esposa Ghislaine, se hizo cargo de la finca que entonces contaba con 5 hectáreas de viñedos y 15 hectáreas de árboles frutales.

NOTAS DE CATA

Amarillo pálido y brillante, aromas típicos de flores blancas, almendras, peras y miel. Llena de frescura, con notas florales, equilibrio perfecto entre redondez y frescura, un final largo y dulce.

Maridaje con platos de carne, así como con una variedad de quesos



Vinícola / Enólogo:

Domaine Combiér
Laurent Combiér



Grados de Alcohol:

13.5% Alc.



Cépage:

Marsanne
Roussanne



Temperatura de Consumo:

12-14°C.



Vinificación:

Fermentación en barricas de roble francés (60%) y en depósitos de acero inoxidable (40%) a temperatura controlada y posterior crianza durante 8 meses en contacto con sus lías finas.