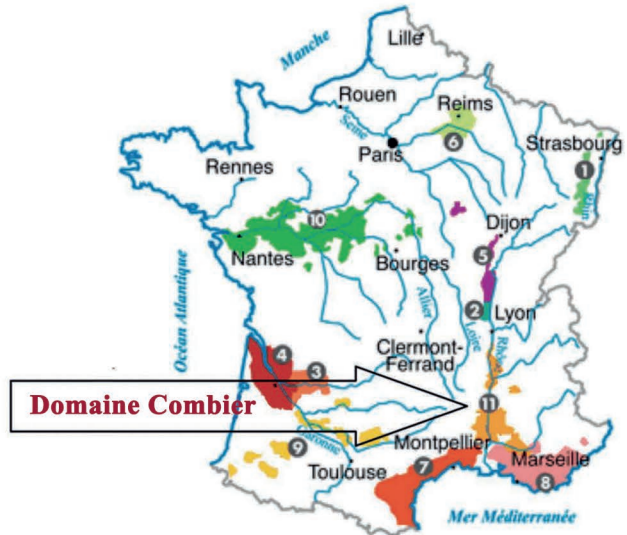


Domaine Combiér Croze Hermitage



Origen:

Vallée du Rhône, Francia.

Denominación:

AOC Crozes-Hermitage

Terroir:

Arcilla y piedra caliza con guijarros en el sur. Pendientes de loess y laderas graníticas en el norte

Vinificación:

- 25 días en cubas de acero inoxidable termorreguladas
- Despalillado total
- Montaje mañana y tarde
- Envejecido durante 12 meses en barricas recientes
- Montaje de los 3 terruños posteriores a la degustación

Degustación:

Tiene un hermoso color amarillo dorado con reflejos brillantes. La nariz revela aromas típicos de Marsanne, acacia, espino, seguidos de notas de pera, frutos secos y miel; un agradable toque a vainilla que nos recuerda a su envejecimiento en barrica. En boca se abre con redondez; entonces la riqueza aromática se intensifica con un dominante de flores dulces y miel. Buen final, largo y dulce.

Cepas:

85% Marsanne
15% Rousanne