



DOMAINE
COMBIÉR

Domaine Combiér
L 2016, le Crozes-Hermitage "Plaisir" par excellence

La syrah croquante et joyeuse est de retour ! Le Domaine Combiér annonce ce jour la sortie du nouveau millésime 2016 de son Crozes-Hermitage Cuvée Laurent Combiér Rouge et Blanc. Ces vins sont issus de jeunes vignes dont la fougue et la vigueur expriment brillamment la pureté du fruit pour accompagner les bons moments d'été. Un régal 100% Terroir qui donne une première idée du magnifique potentiel du millésime 2016 en Crozes-Hermitage.



2016, UN MILLÉSIME 100% TERROIR

L'appellation Crozes-Hermitage a été particulièrement préservée en 2016, permettant d'offrir des vins de grande qualité, typique de la région et de son terroir, avec de jolis volumes. En rouge, la cuvée L 2016 est toute en fraîcheur, fruité et gourmandise. Le nez, typique de la Syrah, exhale un joli bouquet flatteur mêlant violette, cassis et épices douces. En bouche, le vin est très équilibré et souple, avec une belle matière tannique toute en rondeur, des arômes de fruits rouges frais et épicés et une jolie finale légèrement poivrée. En blanc, la cuvée L révèle toute la minéralité et la vivacité de la Marsanne. Le joli nez floral très expressif est une belle entrée en matière pour ce vin gourmand qui révèle une bouche très fraîche et ronde aux arômes de fleurs blanches et d'agrumes. Un pur plaisir sans fioritures à l'apéritif.

LA CUVÉE L, LE CROZES-HERMITAGE A L'ÉTAT PUR

Célèbre pour son Crozes-Hermitage parcellaire "Clos des Grives" au grand potentiel de vieillissement, le Domaine Combiér propose également aux amateurs du Nord de la Vallée du Rhône, chaque année - au mois de Mai - un vin tout en jeunesse. Le domaine Combiér a imaginé cette cuvée comme un pur extrait de Crozes-Hermitage issu de jeunes vignes. Un vin "Plaisir" par excellence, accessible à tous. En Rouge, la cuvée L célèbre ainsi la Syrah, magnifiée par un élevage sur lies dans des cuves ovoïdes. Pour sa part, la Cuvée L blanc fait honneur au cépage Marsanne.

**La cuvée L 2016 est disponible dès à présent,
partout en France, chez les cavistes et restaurateurs.**



www.domaine-combiér.com

Contact presse : VitaBella Luxury Wine +33 1 49 27 93 35 / info@vitabella.fr