

# Collection

AUTOMNE / HIVER 2024



PAYS D'OC

Indication Géographique Protégée

Vins de cépages

## DOMAINE COMBE BLANCHE

### La Comba Negra

**Couleur :** Blanc

**Cépages :** Grenache gris 44%, Roussanne 40%, Rolle 16%

**Millésime :** 2023

**Prix public indicatif au caveau :** 15€ TTC

#### CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

**Sol :** Argilo-calcaire

**Vinification :** Récolte manuelle, récolte parcellaire séparée, pressurage, débourage à froid, levurage et vinification à 14°C pendant 20 jours. Mise en fût de la Roussanne à mi-fermentation et assemblage après 8 mois.

**Rendement :** 30 hl/ha

**Nombre de bouteilles :** 3 000

**Élevage :** Cuve inox, barrique

**Méthode de culture :** Biologique

**Degré alcoolique :** 13,5%

#### DÉGUSTATION

**Robe :** Jaune claire, vif.

**Nez :** Fleur blanche, poire.

**Bouche :** Attaque gourmande, fruit blanc, fenouil, agrumes avec une fine amertume.

#### SERVICE

**Température :** 12°C

**Accords mets et vins :** Viandes blanches en sauce, poissons, apéritif, dessert.

**Conditionnement :** 75 cl



DOMAINE COMBE BLANCHE - Chemin du Cavet - 34210 LA LIVINIÈRE  
+33 (0)6 86 56 03 65 - lacombeblanche@free.fr - www.lacombeblanche.com