

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

