

Collection

PRINTEMPS / ÉTÉ 2024



PAYS D'OC

Indication Géographique Protégée

Vins de cépages

DOMAINE COMBE BLANCHE Calamiac Terroir Tempranillo

Couleur : Rouge

Cépage : Tempranillo

Millésime : 2022

Prix public indicatif au caveau : 10€ TTC

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Sol : Argilo-calcaire

Vinification : Récolte manuelle, levurage, vinification de 15 jours avec boisage, pigeage quotidien.

Rendement : 48 hl/ha

Nombre de bouteilles : 1 600

Élevage : Acier, staves

Certification bio : Oui

Méthode de culture : Biologique

Degré alcoolique : 13,5%

DÉGUSTATION

Robe : Beau rouge cerise.

Nez : Fruits rouges confits, fraise écrasée enrobée d'un léger fumé, notes de cannelle.

Bouche : Fine et élégante, fruits compotés avec un boisé chaleureux.

SERVICE

Température : 15°C

Accords mets et vins : Charcuterie, plancha, grillade, apéro.

Conditionnement : 75 cl



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