Cave Combedimanche

Drôme

Domaine créé en 2019 par les frères Antoine et Alexandre Combedimanche.

Infos pratiques

Categorie : Producteurs

Description

Antoine, passionné des vins et Alexandre, viticulteur en Clairette de Die, commencent la vinification en 2019 avec un millésime 100% Clairette provenant des vieilles vignes plantées par l'arrière-grand-père maternelle de la Famille BLANC. De là est née la cuvée "Héritage BLANC".

Pour se diversifier, 1 ha d'IGP Collines Rhodaniennes fut planté en Syrah / Viognier / Roussanne / Grenache à Suze (26400).

La cave se situant sur la commune de Chabeuil (26120), à l'est de l'aéroport, à 35 min du vignoble familiale, une plantation de 0.5 ha en Syrah / Marsanne / viognier fut ajoutée autour de la cave pour obtenir une cuvée avec des aromatiques différentes proche de la Vallée du Rhône.

Héritage Blanc
Cépage : 100% Clairette
Une aromatique minérale, herbacée et citronnée, une fraîcheur et une vivacité typique du cépage, bois frais, beurre clarifié, bergamote, bonbon anglais, vanille.
A boire bien frais +/- 5°C en accompagnement d'un poisson ou de fruits de mer.

Héritage Rouge
Cépage : 100% Syrah
Cassis, griotte et pruneau, boisage vanille et genièvre, résine de pin.
La bouche compose entre rondeur et légèreté champêtre de l'aromatique.
A boire à température ambiante +/- 18°C, en accompagnement d'une viande rouge ou de fromages.

Alice Rosé
Cépage : 50% Grenache 50% Syrah
Chèvrefeuille, pamplemousse, banane et fraise des bois, menthe poivrée.
La bouche est tendue par un trait tannique et propose entre légèreté et vivacité malique, une composition fine et équilibrée.
A boire frais +/- 5°C en apéritif l'été.

Situation géographique

Toutes les infos pratiques

Informations pratiques

Ouverture:
Du 01/01 au 31/12.
Fermé le dimanche.
Visites sur réservation plutôt en fin d'après-midi et les samedis matins.
Variable en fonction des conditions météo.

Services:
Vente à la propriété, Visites gratuites, Visites guidées

Fiche mise à jour par Valence Romans Tourisme le 22/01/2024

Contact

2595, chemin des Charbonniers
26120 Chabeuil
Tél. 06 85 74 75 58
condamine26120@gmail.com
https://cave-combedimanche.business.site/