

l'infernal
CUISINIER · CHAZALLET
TORROJA DEL PRIORAT



LA GAMME



L'INFERNAL-CHEZ DOMAINE COMBIER
1440 ROUTE DELYON 26600 PONT DEL'ISÈRE - FRANCE
04.75.84.61.56 - CONTACT@DOMAINE-COMBIER.FR



RIU BLANC

D.O.Q. Priorat

Les vins blancs sont très rares dans ce grand terroir de rouge !
Riu Blanc reflète l'expression la plus pure des variétés traditionnelles du Priorat.

Le Grenache Blanc et le Macabeu
Los vinos blancos son muy raros en



Village

Torroja Del Priorat

Exposition

Bas de coteaux - Sud/Sud Est - 350m d'altitude

Terroir

Argilo-Calcaire et Schistes Bruns

Cépage

90% Grenache Blanc & 10 % Macabeu

Rendement

20 à 25 hectolitres / ha

Récolte

Vendange manuelle - Pressurage direct

Vinification

Fermentation en cuve inox et pièce bourguignonne

Élevage

50% en pièce bourguignonne & 50% assemblé en cuve inox

Production

Uniquement dans les grandes années
1200 à 2500 bouteilles

Note de dégustation



RIU Rouge

D.O.Q. Priorat

La représentation de tous les ingrédients qui composent L'Infernal.
Subtilité et force autour d'une matière charnue, épicée, parfumée et pleine de fraîcheur.

Riu Rouge est l'accessibilité d'un grand terroir !



Village

Torroja Del Priorat

Exposition

Nord / Sud/ Sud Est - 350m à 650m d'altitude

Terroir

Schistes bruns, Gneiss & Schistes pourpres

Cépage

40% Grenache - 30% Syrah - 30% Carignan
Vignes de 20 ans

Rendement

15 à 25 hectolitres / ha

Récolte

Vendange manuelle en petites caisses de 14kg

Vinification

Fermentation en monocépage - Cuve inox
Courte macération et faible extraction

Élevage

24 mois d'élevage
50% en pièce bourguignonne
50% assemblé en cuve inox.

Production

15.000 à 18.000 bouteilles

Note de dégustation



FACENORD

D.O.Q. Priorat

Une Syrah vibrante.

L'énergie vibrante du Gneiss. La puissance méditerranéenne. La finesse rhodanienne.

Fraicheur, minéralité et texture sublime d'un 100% Syrah de Priorat.



Village

Torroja Del Priorat

Exposition

Haut de coteaux

Excellente exposition Nord à 650m d'altitude

Terroir

Gneiss

Cépage

100% Syrah

Rendement

15 à 25 hectolitres / ha

Récolte

Vendange manuelle en petites caisses de 14kg

Vinification

Fermentation en bac de vinification

Courte macération de 10 jours

Élevage

24 Mois en demi-muid de 600 litres

Production

1.200 à 1.500 bouteilles - La Collection

Notes de dégustation





AGUILERA

D.O.Q. Priorat

Le cru d'exception reflétant l'identité du Priorat.
Aguilera révèle l'expression des vieilles vignes de Carignan né sur les terres Catalanes.
La profondeur, l'équilibre et l'intensité signé L'Infernal !



Village

Torroja Del Priorat

Exposition

Coteaux - Plein Sud - 350m d'altitude

Terroir

Schiste Brun

Cépage

100% Carignan - Vignes plantées en 1903

Rendement

5 hectolitres / ha

Récolte

Vendange manuelle en petites caisses de 14kg

Vinification

Fermentation en petit panier de vinification
Macération de 25 jours

Élevage

24 Mois en pièce bourguignonne

Production

300 à 600 bouteilles - Vinas Viejas

Note de dégustation
