

Mas Combarèla "des Si et des Mi" Languedoc rouge 2019



Prix du produit :

96,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LANGUEDOC

Vigneron(ne): O. Faucon (COMBARELA)

Millésime: 2019

Appellation: Languedoc

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 16-20 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Des Si et des Mi

RVF: 92/100

Bettane + Desseauve: 15.5/20

Guide Hachette: ** (remarquable)

Cépage dominant: grenache - syrah

Alcool (%/vol.): 14,5

Description brève du produit :

92/100 RVF et 15,5/20 B+D. La cuvée plaisir (en rouge) du domaine, une explosion de fruit... Un pur bonheur dès maintenant. Attention danger de descente rapide, prévoir une seconde bouteille :-)

Description du produit :

**PRÉSENTATION DU MAS COMBARELA
+ TOUTES SES AUTRES CUVÉES EN STOCK**

Commentaires sur ce :

Mas Combarèla "des Si et des Mi" rouge 2019

La Revue du Vin de France (février 2021, "nos coups de cœur en Languedoc et Roussillon à moins de 15 euros à découvrir sur Millésime Bio", par Karine Valentin) : 92/100 : *La pointe de tabac blond qui domine le premier nez est déroutante, il faut de l'air pour que le vin s'installe sur son fruit tonique. Le volume est dense, le vin bien serré sur un cœur profond et sensible. Le vin s'affine jusqu'à devenir d'une subtilité fondante où transparaît la réglisse.*

Guide Bettane+Desseauve 2021 (déc. 2020) : 15,5/20. *Dégusté avant la mise, ce 2019 s'annonce très prometteur. On est charmé par la finesse tactile du vin rehaussée par les notes de rose ancienne, de réglisse et d'orange confite qui viennent compléter les senteurs classiques de la garrigue.*

Guide Hachette des Vins 2022 (sept. 2021) : 2*/3. *Derrière une robe violine montent du verre des arômes précis et raffinés de fruits noirs écrasés, d'épices et de garrigue. Rondeur conviviale, tanins fins pris dans la chair, fraîcheur impeccable, libre expression d'un fruit élégant et bien typé qui s'attarde très agréablement dans une finale détendue : de la grâce dans ce Languedoc vinifié avec tact et bon goût.*

Fiche technique rédigée par le domaine :

Cépage : Grenache, Syrah, Carignan, Mourvèdre

Dégustation : Vin plaisir par excellence, au nez fruité et flatteur. Bouche ronde et généreuse avec un milieu de bouche ample et une finale précise toute en tension.

Accords mets et vin : Côte à l'os, brochettes de filet mignon au caramel, magret de canard rôti, chocolat noir

Garde : 5 ans et plus