

# Mas Combarèla "des Si et des Mi" rosé 2020



Prix du produit :

**72,00 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: LANGUEDOC  
Vigneron(ne): O. Faucon (COMBARELA)  
Millésime: 2020  
Appellation: Languedoc  
Couleur: rosé  
Catégorie de prix unitaire: 11-15 €  
Format: 75cl  
Mode de culture: bio ou biodynamie  
Cuvée: Des Si et des Mi  
RVF: 90/100  
Cépage dominant: grenache  
Alcool (%/vol.): 13

**Description brève du produit :**

90/100 RVF. Très joli rosé du Languedoc, ça change de la Provence ! 2000 bouteilles produites seulement.

**Description du produit :**

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

Commentaires sur ce :

**Mas Combarèla "des Si et des Mi" rosé 2020**

**La Revue du Vin de France** (Rosés du Languedoc : notre panier de flacons croquants pour préparer l'été - Caroline Furstoss et Karine Valentin - mai 2021) : 90/100. Olivier Faucon en est à son cinquième millésime. De retour d'Asie, il s'est engagé dans une reconversion vigneronne,

*d'abord en Bourgogne puis au Mas Cal Demoura, avant de reprendre le Mas Combarèla. A ses yeux, un bon rosé se situe dans l'immédiateté, fait pour les apéritifs estivaux et la cuisine exotique, souvenirs de son ancienne vie. Son assemblage 40 % grenache, cinsault et mourvèdre sur argilo-calcaires, le languedoc Des Si et des Mi 2020 (11€, 2000 bouteilles produites), tire son nom de l'expression locale "faire des si et des mi" : des ceci, des cela... Mais on peut y déceler aussi une délicate sonate notamment dans les arômes qui jouent la partition des agrumes, des fruits blancs et de la rose. En bouche, c'est un rosé élégant, acidulé et longiligne, tout en relief, avec du mordant en finale.*

**Fiche technique rédigée par le domaine :**

**Cépage :** Grenache Noir, Cinsault, Mourvèdre

**Dégustation :** Vin d'apéritif et de gastronomie, offrant complexité et fraîcheur. Bouche finement texturée avec un joli relief tannique, désaltérante en finale.

**Accords mets et vin :** Carpaccio de saumon, risotto de gambas, grillade de rougets, côtes d'agneau au thym, sushis, curries. Cuisine méditerranéenne, asiatique et plats épices

**Garde :** 3 ans et plus