

# Mas Combarèla "des Si et des Mi" blanc sec 2019



 MAS COMBARÈLA  
Des Si et des Mi

Prix du produit :

**86,70 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: LANGUEDOC

Vigneron(ne): O. Faucon (COMBARELA)

Millésime: 2019

Appellation: IGP Saint Guilhem le Désert

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 16-20 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Des Si et des Mi

Bettane + Desseauve: 16/20

Cépage dominant: grenache blanc

**Description brève du produit :**

**15,5/20 B+D.** Un joli blanc du sud accessible, admirablement vinifié et déjà assez évolué lors de notre dégustation en 2023, idéal pour accompagner une volaille à la crème ou la plupart des fromages.

**Description du produit :**

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

Commentaires sur ce

**Mas Combarèla "des Si et des Mi" blanc sec 2019**

**Guide Bettane+Desseauve 2021** (sept. 2020) : 15,5/20. *Assemblage atypique pour le domaine de tous les cépages blancs plantés, grenache blanc, chenin, carignan blanc et vermentino. Gras*

---

*et bien fruité, nous en aimons l'allonge dynamique avec la pointe de fraîcheur apportée par le carignan blanc.*

**Fiche technique rédigée par le domaine :**

**Cépage :** Grenache blanc (majoritaire), chenin, carignan blanc et vermentino.

**Dégustation** (en 2021): Vin de caractère au nez très expressif sur des notes douces de cannelle, d'agrumes et de poire confite. Bouche citronnée à la consistance maîtrisée se terminant sur la fraîcheur de notes salines et de gingembre poivré.

**Accords mets et vin :** Saint Jacques à la vanille, foie gras, volaille à la crème et aux morilles, poissons grillés, fromages

**Garde :** 3 à 5 ans selon le millésime, la patine légèrement oxydative venant arrondir la vivacité au fil du temps.