

Mas Combarèla "Les Vieux Mazets" (carignan) rouge 2018



 MAS COMBARÈLA
Vignerons d'Exception

Prix du produit :

120,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LANGUEDOC

Vigneron(ne): O. Faucon (COMBARELA)

Millésime: 2018

Appellation: IGP Saint Guilhem le Désert

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 16-20 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Les Vieux Mazets

Bettane + Desseauve: 16.5/20

Cépage dominant: grenache - syrah

Description brève du produit :

Une cuvée issue d'une parcelle de vieux carignans de 70 ans qui s'exprime par des notes de mûre confite et balsamiques. Un vin d'une élégante pureté, à déguster entre 2021 et 2026.

Description du produit :

PRÉSENTATION DU MAS COMBARELA + TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK

commentaires sur ce :

Mas Combarèla "Les Vieux Mazets" (carignan) rouge 2018

Commentaire d'Olivier Faucon quand nous lui avons demandé quelle cuvée parmi ses vins, recommande-t-il en ce moment (août 2022) : "Quant à mon propre vin, je te propose Les

Vieux Mazets, qui a toujours été l'une de mes préférées. Le carignan est un grand cépage ! Son supplément d'acidité naturel en fait un parfait allié pour les accords originaux notamment pour les plats un peu épicés ou avec un peu de sucrerie, voire sur des accords très originaux en terroir. Il est notamment de plus en plus plébiscité par les sommeliers et je suis très fier de mes Vieux Mazets qui vont rejoindre le mois prochain une table d'exception triplement étoilée Michelin pour être travaillés sur des accords des plus raffinés :-). A titre personnel c'est souvent un de mes premiers choix pour les repas, en ce moment le 2018 accompagne les grillades à merveille, avec un côté juteux très agréable, un fruit en pleine forme et des tanins soyeux."

Fiche technique rédigée par le domaine :

Vin très aromatique sur la mûre confite et les notes balsamiques du laurier. Les carignans de 70 ans à leur apogée produisent un vin d'une élégante pureté.

Appellation : Saint-Guilhem-le-Désert

Cépages : 100% Carignan

Parcelles : Combarel à Saint-Jean-de-Fos (34)

Terroirs : Vieilles vignes en gobelet de 70 ans sur sols argilo-calcaires, exposées aux vents du nord.

Situés sur une ancienne plaine lacustre de l'ère tertiaire (Lutécien, 40 millions d'années) les sols sont variés avec une dominante de calcaires blancs lacustres. Le paysage est ponctué de vieux mazets.

Rendements : 25 hl / ha

Vinification : Vendanges manuelles à maturité phénolique, égrappage complet, contrôle des températures, vinification douce en cuve inox thermorégulée. Une partie minoritaire est vinifiée en macération carbonique

Elevage : Elevage en foudre bois de plusieurs vins

T° de Service : 16-17° C. Ouvrir au préalable pour aérer le vin. Un carafage est recommandé

Suggestions : Carré d'Agneau rôti, gibier mais aussi tajines et plats orientaux