Mas Combarèla Terrasses du Larzac "Lueurs d'Espar" rouge 2019

Prix du produit :

228,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LANGUEDOC
Vigneron(ne): O. Faucon (COMBARELA)
Millésime: 2019
Appellation: Terrasses du Larzac
Couleur: rouge
Catégorie de prix unitaire: 31-50 €
Format: 75cl
Mode de culture: bio ou biodynamie
Cuvée: Lueurs d'Espar
Cépage dominant: mourvèdre

Description brève du produit :

Après trois ans d'élevage au domaine, voici le 2ème millésime de la plus grande cuvée signée Olivier Faucon dans son superbe Mas Combarèla. 70% mourvèdre (anciennement "espar"). A garder... si vous résistez !

Description du produit :

PRÉSENTATION DU MAS COMBARELA
+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK

Mas Combarèla Terrasses du Larzac "Lueurs d'Espar" rouge 2019

Fiche technique rédigée par le domaine :

Appellation : Terrasses du Larzac

Cépages : Mourvèdre (70%), Carignan, Syrah.

Terroir : Parcelles : "Combarels" à St Jean de Fos et "Les Combes" à Arboras

Sols argilo-calcaires et vents du Larzac. Le mourvèdre a été surgreffé en 2017 sur des pieds de 25 ans, il est rentré en production en 2018. Il est issu d'une parcelle en pente légère entourée d'arbres, en bordure de bois, exposée au couchant, à fortes interactions géologiques. Les rangs croisent 3 types de sols différents apportant caractère et complexité : une coulée de calcaires blancs lacustres de l'ère tertiaire traverse la parcelle en son centre et se mélange aux marnes jaunâtres d'un côté et aux argiles rougeâtres de l'autre côté. La pierrosité des cailloutis calcaires est très prononcée.

Rendements : moins de 10 hl / ha

Elaboration : Vendanges manuelles à maturité phénolique, égrappage complet, contrôle des températures, vinification douce en cuve inox thermorégulée. Cuvaison longue avec remontages en phase fermentaire et quelques pigeages en phase d'infusion.

Elevage : 30 mois en fûts de chêne neuf (demi muid de 500L), puis repos en bouteille

T° de Service : 17°C. Ouvrir au préalable ou carafer pour aérer le vin sur sa jeunesse.

Particularités : Une cuvée dont le cépage mourvèdre est la star. Magnifique cépage méditerranéen à la trame épicée, le mourvèdre était autrefois appelé "espar" dans l'Hérault et le Gard. Les soirs d'été la vigne est sublimée par les douces lueurs des couchers de soleil sur ses feuilles. Ce vin s'inscrit dans cet esprit, à la recherche d'élégance dans la puissance, sur trame épicée. Tout en finesse, majestuosité et complexité, Lueurs d'Espar est notre vin d'exception pour les grandes occasions. Seules 600 bouteilles sont commercialisées pour ce second millésime 2019.