

Mas Combarèla "L'éclat" blanc sec 2020



 MAS COMBARÈLA
vins de France

Prix du produit :

162,00 €

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: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: L'éclat

Cépage dominant: carignan blanc

Alcool (%/vol.): 13

Description brève du produit :

Très beau blanc moderne du sud (entendez frais et tendu, pas lourd et gras "comme avant"). Nouvelle cuvée ultra limitée issue d'une sélection massale des deux cépages blancs préférés du vigneron : le carignan blanc et le chenin. Une allocation de quelques cartons pour toute l'année... il n'y en aura pas pour tout le monde. Encore un peu jeune à sa sortie d'élevage en 2022, attendez Noël ou même 2023 pour commencer à le déguster !

Description du produit :

PRÉSENTATION DU MAS COMBARELA + TOUTES SES AUTRES CUVÉES EN STOCK

Commentaires sur ce :

Mas Combarèla "L'éclat" blanc sec 2020

Jancis Robinson : 16,5+/20 (=93+/100). "Vif, au nez fruité enchanteur, luminosité du lin blanc et

pomme verte éclatante, pureté en bouche. Vin paraissant simple au début, mais très vite l'acidité vient dévoiler des couches aromatiques d'abricots, d'un millefeuille citron vert et agrumes grillés, de laurier, de cardamome moulue, avec une certaine intensité. Amertume subtile en bouche. Beaucoup de belles sensations avec cette cuvée qui trouvera avantage à être oubliée en cave un an de plus (2023-2026)."

Fiche technique rédigée par le domaine :

Cépage : 60% Carignan Blanc, 40% Chenin.

Parcelles : Combarels à St Jean de Fos (34).

Terroirs : Sols argilo-calcaires et vents du Larzac. Le carignan blanc et le chenin ont été surgreffés en 2018 sur des pieds de 25 ans, ils sont rentrés en production en 2019. Voisins de nos mourvèdres composant Lueurs d'Espar, ils sont issus de la même 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 : 25 hl/ha.

Vinification : Viticulture biologique. Levures indigènes en pied de cuve. Vendanges manuelles aux aurores pour conserver la fraîcheur, pressurage direct, débourage à froid, vinification lente en cuve inox thermorégulée pour le carignan, fermentation en demi muid neuf pour le chenin.

Élevage : 20 mois : 6 mois en demi-muid neuf pour le chenin, amphore en grès pour le carignan blanc , puis élevage bouteille pour en sortie en N+2

Degré : 13% vol. Alc.

T° de Service : 12° C en gastronomie. 8-10° C à l'apéritif.

Particularités : Deux de nos cépages préférés pour créer un nouveau vin. Tel était le pari fait en 2018 lorsque nous avons effectué notre **sélection** massale de chenin et carignan blanc pour les surgreffer. Les aléas climatiques de 2019 ont différé le projet à 2020, premier millésime de cette nouvelle cuvée.

L'éclat est un vin à profil plus septentrional que méridional, en quête de tension et de subtile élégance pour vos repas raffinés.

Lancement en avril 2022 avec 1000 bouteilles seulement lissées sur les deux premiers millésimes. Allocations

Dégustation : 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 : 5 ans et plus