Mas Combarèla "Les Vieux Mazets" (carignan) rouge 2019

Prix du produit :

126,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LANGUEDOC
Vigneron(ne): O. Faucon (COMBARELA)
Millésime: 2019
Appellation: IGP Saint Guilhem le Désert
Couleur: rouge
Catégorie de prix unitaire: 21-30 €
Format: 75cl
Mode de culture: bio ou biodynamie
Cuvée: Les Vieux Mazets
Guide Hachette: * (très réussi)
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.

Description du produit :

PRÉSENTATION DU MAS COMBARELA
+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK

Commentaires sur ce

Mas Combarèla "Les Vieux Mazets" (carignan) rouge 2019

Guide Hachette des vins 2023 : 1*/3 (vin très réussi) : *75 années pour ces vieilles vignes de carignan qui ne se pressent pas pour dévoiler leurs arômes de fruits noirs et d'épices. Toute*

jeune, de bon volume, concentrée et ronde à l'attaque, la bouche, corsetée pour l'heure par des tanins fermes, fait preuve de la même retenue. Bien bâti et construit pour durer, on le laisse longuement reposer en cave.

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 : Combarels à Saint-Jean-de-Fos (34)

Terroirs : Vielles 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