

Mas Combarèla Terrasses du Larzac "Ode aux Ignorants" rouge 2019



Prix du produit :

144,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LANGUEDOC

Vigneron(ne): O. Faucon (COMBARELA)

Millésime: 2019

Appellation: Terrasses du Larzac

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Ode aux Ignorants

RVF: 91/100

Guide Hachette: * (très réussi)

Cépage dominant: grenache - syrah

Description brève du produit :

91/100 RVF. Quand un destin bascule par passion pour un bon livre... Une cuvée-hommage à la BD signée Etienne Davodeau, qui a incité de très nombreux lecteurs à s'intéresser au monde magique de la viticulture. C'est la grande cuvée d'Olivier Faucon, néo-vigneron passionné. A découvrir impérativement avant qu'elle ne soit trop recherchée... et bien plus onéreuse :-).

Description du produit :

PRÉSENTATION DU MAS COMBARELA + TOUTES SES AUTRES CUVÉES EN STOCK

Commentaires sur ce

Mas Combarèla Terrasses du Larzac "Ode aux Ignorants" rouge 2019

Guide Hachette 2023 : 1*/3 (vin très réussi) : *Le millésime 2019 succède aux 2017 et 2016 déjà primés dans les éditions précédentes. Une louable régularité pour cette cuvée élevée 24 mois en demi-muid et en œuf béton, ouverte sur le fruit bien mûr et les plantes aromatiques. Une belle fraîcheur traverse et allège une bouche dense, chaleureuse, fermement tannique, qui possède tout ce qu'il faut pour vieillir avec grâce. On l'oublie en cave.*

La Revue du Vin de France (Juin. 2023 - Tout savoir sur les vins Bio, collection découverte. 470 cuvées pour s'initier) : **Ode Aux Ignorants 2019**, 91/100 : *“Profondeur et puissance d'un vin tenu par des tannins francs et frais, assez déliés dans une dimension sapide. La chair au fruit dense est délicatement sertie d'un tannin fin et d'une tension parfaite. La finale est réglisse et croquante.”*

Fiche technique rédigée par le domaine :

Cuvée dont le nom est un hommage à la BD "Les Ignorants" de Étienne Davodeau en collaboration avec Richard Leroy) qui a suscité la vocation du vigneron.

Cépage : Syrah, Carignan, Grenache Noir, Cinsault

Dégustation : Vin signature sur des notes minérales d'encre et de graphite. Bouche complexe. Equilibre frais et juteux qui laisse présager une jolie évolution.

Accords mets et vin : Viandes maturées, tournedos Rossini, filet de boeuf en croûte, steak de thon, fromages de caractère

Garde : 12 ans et plus