

# Mas Combarèla "des Si et des Mi" Languedoc rouge 2023



Prix du produit :

**96,00 €**

## caractéristiques du produit :

Région: LANGUEDOC

Vigneron(ne): O. Faucon (COMBARELA)

Millésime: 2023

Appellation: Terrasses du Larzac

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 16-20 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Des Si et des Mi

RVF: 89/100

Cépage dominant: grenache - syrah

## Description brève du produit :

**93/100** Jancis Robinson et **89/100** RVF. La cuvée plaisir (en rouge) du domaine, une explosion de fruit... Un pur bonheur dès sa sortie des caves du domaine. Attention danger de descente rapide, prévoir une seconde bouteille :-)

## Description du produit :

## PRÉSENTATION DU MAS COMBARELA + TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK

Commentaires sur ce

## Mas Combarèla "des Si et des Mi" rouge 2023 :

**Guide Bettane + Desseauve 2026** (sept. 2025) : **90/100**. "Olivier Faucon ne cesse de nous étonner avec ses rouges magnifiques, aériens et d'une rare intensité, impressionnants par leur

*finesse de grain et leurs finales salines. Dès son premier millésime en 2016, ce domaine de 12 hectares n'a cessé de se rapprocher des grands et mérite amplement la troisième étoile attribuée en 2022 après seulement trois millésimes produits. La quatrième s'approche."*

**La Revue du Vin de France** (J. Gagnez, juillet-Août 2025) "Tour de France des flacons épatants à moins de 15 €" : **89/100**. *La palette aromatique s'exprime sur le fruit rouge frais (groseille, framboise, cerise) et les parfums de la garrigue. Toucher tactile plutôt léger mais associé à une parfaite fraîcheur. Belle dynamique dans l'allonge modérée de ce rouge des terrasses.*

**Jancis Robinson** (décembre 2024) : **93/100** "Grenache avec Carignan, Syrah et Cinsault. Le rouge à boire tôt d'Olivier Faucon. Non boisé. Certifié biologique. Grenat moyen brillant. Nez intense, mûr et séduisant. Texture très douce avec des notes de marasquin et de cerise au premier plan et juste un peu de charpente (Carignan ?) à la fin. Vin déjà très plaisant même s'il n'est pas le plus complexe. Bon choix. (2024-2028)"

#### **Fiche technique rédigée par le domaine :**

**Cépage** : grenache 50%, syrah, carignan.

**Dégustation** : Vin plaisir par excellence, au nez fruité et flatteur. Bouche ronde et généreuse avec un milieu de bouche ample et une finale précise toute en tension.

**Accords mets et vin** : Côte à l'os, brochettes de filet mignon au caramel, magret de canard rôti, chocolat noir

**Garde** : 5 ans et plus