

Mas Combarèla "Le Clos Secret" (cinsault) rouge 2023



Prix du produit :

120,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LANGUEDOC

Vigneron(ne): O. Faucon (COMBARELA)

Millésime: 2023

Appellation: IGP Saint Guilhem le Désert

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 16-20 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Le Clos Secret

Cépage dominant: cinsault

Description brève du produit :

93+/100 Jancis Robinson. Une cuvée parcellaire sans appellation, 100% cinsault, un résultat largement au-dessus de nos attentes pourtant exigeantes ! Bref, un exercice de style parfaitement réalisé qui nous rappelle les vins de Xavier Braujou à la Terrasse d'Elise : une performance rare, à un prix très correct pour ce haut niveau de qualité.

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

Mas Combarèla "Le Clos Secret" rouge 2023

Jancis Robinson (décembre 2024) : 93+/100 (=16.5+/20) "100% Cinsault issu d'un clos de vignes de 50 ans derrière le chai. Délestage en début de

fermentation puis remontage quotidien en cours de fermentation. Pas de pigeage. Extraction longue. Faucon assemble du Cinsault provenant d'une autre parcelle. Élevage non boisé uniquement en béton. Certifié biologique. Rouge cerise totalement transparent. Très fruité avec des tanins légers et sableux en arrière plan. Légèrement plus influencé par le terroir que de nombreux Cinsaults. (2024-2030).”

Fiche technique rédigée par le domaine :

Ce "clos secret" est une parcelle cachée dans une clairière au milieu d'un bois, il faut suivre un petit sentier discret pour y accéder.

Cépage : 100% cinsault

Dégustation : Vin de terroir très expressif offrant sur sa jeunesse des notes de rose, framboise fraîche et poivre gris. Sa bouche est poudrée, ample et charnue. Il gagnera encore en complexité avec le temps.

Accords mets et vin : Entrecôte grillée, pigeon rôti, ris de veau, quasi de veau aux girolles, Tomme de brebis du Larzac

Garde : 8 ans et plus