

Mas Combarèla "Le Clos Secret" rouge 2018



Prix du produit :

55,50 €

caractéristiques du produit :

Région: LANGUEDOC

Vigneron(ne): O. Faucon (COMBARELA)

Millésime: 2018

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

RVF: 15/20

Bettane + Desseauve: 17/20

Cépage dominant: cinsault

Alcool (%/vol.): 14,5

Description du produit :

PRÉSENTATION DU MAS COMBARELA + TOUTES SES AUTRES CUVÉES EN STOCK

Commentaires sur ce

Mas Combarèla "Le Clos Secret" rouge 2018

Guide Bettane+Desseauve 2021 (déc. 2021) : 17/20. *Dégusté en échantillons, ce rare cinsault à ce niveau de qualité, ce qui montre qu'il est possible d'amener ce cépage au niveau des très grands vins de France. Un mix d'arômes d'une grande pureté, fruits rouges et noirs, thym, romarin, lavande, dans une bouche mûre, dense et aérienne. Apogée 2019-2025.*

La Revue du Vin de France (hors-série n°39, nov. 2020) : *Ce cinsault est trempé dans un jus de fruits rouges. Il expose une matière épicée sur une bouche qui goûte comme un bâton de réglisse. Le contraste est heureux entre les épices et le cacao. Sur des champignons à la grecque.*

La Revue du Vin de France : 15/20. *Gorgé de fruit, en douceur malgré sa vigueur. Gourmand, souriant, très bien capturé.*

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

Description brève du produit :

17/20 B+D. 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. Sorti des caves du domaine en janvier 2020, directement dans nos chais climatisés.