

# Mas Combarèla "des Si et des Mi" blanc sec 2019



 MAS COMBARÈLA  
Vins de France

Prix du produit :

**86,70 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: LANGUEDOC

Vigneron(ne): O. Faucon (COMBARELA)

Millésime: 2019

Appellation: IGP Saint Guilhem le Désert

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 16-20 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Des Si et des Mi

Bettane + Desseauve: 16/20

Cépage dominant: grenache blanc

**Description du produit :**

## **PRÉSENTATION DU MAS COMBARELA + TOUTES SES AUTRES CUVÉES EN STOCK**

Commentaires sur ce

### **Mas Combarèla "des Si et des Mi" blanc sec 2019**

**Guide Bettane+Desseauve 2021** (sept. 2020) : 15,5/20. *Assemblage atypique pour le domaine de tous les cépages blancs plantés, grenache blanc, chenin, carignan blanc et vermentino. Gras et bien fruité, nous en aimons l'allonge dynamique avec la pointe de fraîcheur apportée par le carignan blanc.*

**Fiche technique rédigée par le domaine :**

**Cépage** : Grenache blanc (majoritaire), chenin, carignan blanc et vermentino.

---

**Dégustation** (en 2021): Vin de caractère au nez très expressif sur des notes douces de cannelle, d'agrumes et de poire confite. Bouche citronnée à la consistance maîtrisée se terminant sur la fraîcheur de notes salines et de gingembre poivré.

**Accords mets et vin** : Saint Jacques à la vanille, foie gras, volaille à la crème et aux morilles, poissons grillés, fromages

**Garde** : 3 à 5 ans selon le millésime, la patine légèrement oxydative venant arrondir la vivacité au fil du temps.

**Description brève du produit :**

**15,5/20 B+D.** Un joli blanc du sud accessible, admirablement vinifié et déjà assez évolué lors de notre dégustation en 2023, idéal pour accompagner une volaille à la crème ou la plupart des fromages.