

Mas Combarèla "Le Clos Secret" rouge 2020



 Mas COMBARÈLA
MAISON FONDÉE EN 1850

Prix du produit :

126,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LANGUEDOC

Vigneron(ne): O. Faucon (COMBARELA)

Millésime: 2020

Appellation: IGP Saint Guilhem le Désert

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Le Clos Secret

Cépage dominant: cinsault

Description du produit :

PRÉSENTATION DU MAS COMBARELA + TOUTES SES AUTRES CUVÉES EN STOCK

Mas Combarèla "Le Clos Secret" rouge 2020

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 :

Une cuvée parcelle 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 Brajou à la Terrasse d'Elise : une performance rare, à un prix très correct pour ce haut niveau de qualité.