

Mas Combarèla "des Si et des Mi" blanc sec 2023



 MAS COMBARÈLA
Des Si et des Mi

Prix du produit :

96,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LANGUEDOC

Vigneron(ne): O. Faucon (COMBARELA)

Millésime: 2023

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

Cépage dominant: grenache blanc

Description du produit :

PRÉSENTATION DU MAS COMBARELA + TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK

Commentaires sur ce :

Mas Combarèla "des Si et des Mi" blanc sec 2023

Jancis Robinson (décembre 2024): 93/100 : "Grenache Blanc avec un peu de carignan blanc, chenin blanc et rolle (vermentino). Une petite portion vieillie en barrique, comme en 2022. Certifié biologique. Nez plutôt gras et végétal. Vraiment gourmand et intense en termes de saveur mais sans lourdeur. Un peu de mâche sur la finale, mais assez prometteur. Fleuri. Beaucoup plus racé et intéressant que de nombreux Grenache Blancs du Languedoc. Fun. (2025-2028)."

Fiche technique rédigée par le domaine :

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

Dégustation : 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 : 5 ans et plus

Description brève du produit :

93/100 Jancis Robinson. On ne se refait pas, on a encore craqué pour un joli blanc du sud accessible, admirablement vinifié et à la fraîcheur impressionnante. Attention danger de descente rapide, prévoir une seconde bouteille au frais :-)