

Mas Combarèla "L'éclat" blanc sec 2022



 Mas COMBARÈLA
MAISON FONDÉE EN 1880

Prix du produit :

162,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LANGUEDOC

Vigneron(ne): O. Faucon (COMBARELA)

Millésime: 2022

Appellation: IGP Saint Guilhem le Désert

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: L'éclat

Cépage dominant: carignan blanc

Alcool (%/vol.): 12,5

Description du produit :

PRÉSENTATION DU MAS COMBARELA + TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK

Commentaires sur ce

Mas Combarèla "L'éclat" blanc sec 2021 :

Decanter (UK, USA / Elizabeth Gabay MW, Nov. 2024) : **93/100** ("Fortement recommandé", N° 3 ex-aequo parmi 158 vins) : "EG 94, PC 93, JH 92. Arômes ?oraux miellés et fruits de pêche doux. Acidité équilibrée en bouche qui offre assise et élégance. Sur la pomme croquante rafraîchissante avec une douce minéralité persistant sur une longue ?nale. À boire entre 2024-2035. Alc. 12,5° "

Fiche technique rédigée par le domaine :

Cépage : 60% Carignan Blanc, 40% Chenin.

Parcelles : Combarels à St Jean de Fos (34).

Terroirs : Sols argilo-calcaires et vents du Larzac. Le carignan blanc et le chenin ont été surgreffés en 2018 sur des pieds de 25 ans, ils sont rentrés en production en 2019. Voisins de nos mourvèdres composant Lueurs d'Espar, ils sont issus de la même parcelle en pente légère entourée d'arbres, en bordure de bois, exposée au couchant, à fortes interactions géologiques. Les rangs croisent 3 types de sols différents apportant caractère et complexité : une coulée de calcaires blancs lacustres de l'ère tertiaire traverse la parcelle en son centre et se mélange aux marnes jaunâtres d'un côté et aux argiles rougeâtres de l'autre côté. La pierrosité des cailloutis calcaires est très prononcée.

Rendements : 25 hl/ha.

Vinification : Viticulture biologique. Levures indigènes en pied de cuve. Vendanges manuelles aux aurores pour conserver la fraîcheur, pressurage direct, débourageage à froid, vinification lente en cuve inox thermorégulée pour le carignan, fermentation en demi muid neuf pour le chenin.

Élevage : 20 mois : 6 mois en demi-muid neuf pour le chenin, amphore en grès pour le carignan blanc , puis élevage bouteille pour en sortie en N+2

T° de Service : 12° C en gastronomie. 8-10° C à l'apéritif.

Particularités : Deux de nos cépages préférés pour créer un nouveau vin. Tel était le pari fait en 2018 lorsque nous avons effectué notre **sélection** massale de chenin et carignan blanc pour les surgreffer. Les aléas climatiques de 2019 ont différé le projet à 2020, premier millésime de cette nouvelle cuvée. L'éclat est un vin à profil plus septentrional que méridional, en quête de tension et de subtile élégance pour vos repas raffinés.

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 :

Très beau blanc moderne du sud (entendez frais et tendu, pas lourd et gras "comme avant"). Nouvelle cuvée ultra limitée issue d'une sélection massale des deux cépages blancs préférés du vigneron : le carignan blanc et le chenin. Une allocation de quelques cartons pour toute l'année...