

Mas Combarèla "des Si et des Mi" Languedoc rouge 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: Languedoc

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 16-20 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Des Si et des Mi

Cépage dominant: grenache - syrah

Description du produit :

PRÉSENTATION DU MAS COMBARELA + TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK

Commentaires sur ce

Mas Combarèla "des Si et des Mi" rouge 2023

Jancis Robinson (décembre 2024) : **93/100** "Grenache avec Carignan, Syrah et Cinsault. Le rouge à boire tôt d'Olivier Faucon. Non boisé. Certifié biologique. Grenat moyen brillant. Nez intense, mûr et séduisant. Texture très douce avec des notes de marasquin et de cerise au premier plan et juste un peu de charpente (Carignan ?) à la fin. Vin déjà très plaisant même s'il n'est pas le plus complexe. Bon choix. (2024-2028)"

Fiche technique rédigée par le domaine :

Cépage : grenache 50%, syrah, carignan.

Dégustation : Vin plaisir par excellence, au nez fruité et flatteur. Bouche ronde et généreuse avec un milieu de bouche ample et une finale précise toute en tension.

Accords mets et vin : Côte à l'os, brochettes de filet mignon au caramel, magret de canard rôti, chocolat noir

Garde : 5 ans et plus

Description brève du produit :

93/100 Jancis Robinson. La cuvée plaisir (en rouge) du domaine, une explosion de fruit... Un pur bonheur dès sa sortie des caves du domaine. Attention danger de descente rapide, prévoir une seconde bouteille :-)