

Mas Combarèla Terrasses du Larzac "Ode aux Ignorants" rouge 2021



 MAS COMBARÈLA
Vins de Terrasses

Prix du produit :

138,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LANGUEDOC

Vigneron(ne): O. Faucon (COMBARELA)

Millésime: 2021

Appellation: Terrasses du Larzac

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Ode aux Ignorants

Guide Hachette: * (très réussi)

Cépage dominant: grenache - syrah

Description du produit :

PRÉSENTATION DU MAS COMBARELA + TOUTES SES AUTRES CUVÉES EN STOCK

Commentaires sur ce

Mas Combarèla Terrasses du Larzac "Ode aux Ignorants" rouge 2021

Guide Hachette des Vins 2025 (Sept. 2024) : *"Elevé 24 mois en barrique et œuf béton, un 2021 un peu disert au nez, dans un registre sauvage et animal. Le fruit rouge et la réglisse s'expriment bien plus librement dans une bouche puissante, large, mais élégante, servie par des tanins joliment extraits. De l'intensité, de la ?nesse et de l'équilibre (2025-2030)".*

Rosemary George MW (Royaume-Uni, www.rosemary-george-mw.com) (Nov. 2024) : *"50% Syrah, Grenache, Carignan et un peu de Mourvèdre. Les deux tiers de l'assemblage sont élevés en fûts et le reste en œuf en béton ou en inox. Une robe jeune et assez profonde, avec des fruits poivrés fermes au nez et en bouche. Un vin semi-corsé avec des tanins jeunes et un fruit agréable."*

James Suckling (July 2024) : **90/100** *“Notes de charcuterie, poivre blanc, cerises noires et herbes grillées. Bonne profondeur de fruit en bouche, avec un corps moyen, une acidité moyenne et des tanins affirmés offrant une jolie mâche. Fruits noirs souples, humus et épices en finale. Issu de raisins issus de l'agriculture biologique. Boire dès maintenant.”*

VertdeVin Magazine (Juin 2024) : Ode Aux Ignorants 2021, **94/100** : *“Le nez est frais, racé et offre une discrète pointe d'épices. On y trouve des notes de mûre, de petits fruits rouges charnus et plus légèrement de chocolaté, des touches de baies de laurier, de sauge, à une fine pointe de fraîcheur variétale, iodée et à une pointe de poivre. La bouche est fruitée et offre de la minéralité, de la fraîcheur, de la souplesse, du gras, de la rondeur, de la gourmandise ainsi qu'à une jolie définition. Tout en équilibre et mesure. En bouche ce vin exprime des notes de cassis onctueux, de petits fruits crémeux et plus légèrement de cerise brillante, de sauge associées à des touches de fève de tonka, d'olive noire, à des pointes de sauge, de muscade, d'amande ainsi qu'à une fine pointe séveuse, iodée et toastée. Les tannins sont séveux et gourmands. Bonne longueur. Jolie petite mâche en fond de bouche/ persistance. Jolie fraîcheur qui porte. Belle énergie.”*

Fiche technique rédigée par le domaine :

Cuvée dont le nom est un hommage à la BD "Les Ignorants" de Étienne Davodeau en collaboration avec Richard Leroy) qui a suscité la vocation du vigneron.

Cépage : Syrah, Carignan, Grenache Noir, Cinsault

Dégustation : Vin signature sur des notes minérales d'encre et de graphite. Bouche complexe. Equilibre frais et juteux qui laisse présager une jolie évolution.

Accords mets et vin : Viandes maturées, tournedos Rossini, filet de boeuf en croûte, steak de thon, fromages de caractère

Garde : 12 ans et plus

Description brève du produit :

Quand un destin bascule par passion pour un bon livre... Une cuvée-hommage à la BD signée Etienne Davodeau, qui a incité de très nombreux lecteurs à s'intéresser au monde magique de la viticulture. C'est une des grandes cuvées d'Olivier Faucon, néo-vigneron passionné. A découvrir impérativement avant qu'elle ne soit trop recherchée... et bien plus onéreuse :-).
