

SAINT-GUILHEM-LE-DESERT 2022

« LE CLOS SECRET »

Mas Combarèla



Situation : Domaine artisanal né d'une passion pour le vin, Mas Combarèla a été fondé en 2016 par Olivier Faucon, qui a fait le choix d'une viticulture bio à petits rendements et de vinifications en quête de finesse et d'harmonie. Il est situé à Saint-Jean-de-Fos.

Mas Combarèla produit des vins de terroirs, sur le plaisir et l'élégance, dans les Terrasses du Larzac. Les cépages locaux sont mis à l'honneur dans une gamme qui explore leur identité tout en mettant en avant l'expression des terroirs.

Encépagement : 100% Cinsault

Terroir : Grès, marnes et calcaire

Température de Service : 16°C

Potentiel de Garde : 2025-2028

Observations : 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.

Quelques accords : Entrecôte grillée, pigeon rôti, ris de veau, quasi de veau aux girolles, Tomme de brebis du Larzac.

