

TERRASSES DU LARZAC 2020

« ODE AUX IGNORANTS »

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 : 50 % Syrah, Carignan et Grenache noir.

Terroir : Grès, marnes et calcaire

Température de Service : 16°C

Potentiel de Garde : 2025-2028

Observations : Robe d'un rubis profond et éclatant. Le nez libère de hauts parfums de mûre, de myrtilles tout en harmonie et en gourmandise.

D'une tactile fin et racé, cette cuvée d'exception en intensité, et en élégance se dévoile sous des notes de garrigues et de fruits noirs

Quelques accords : Viandes mûrées, tournedos Rossini, filet de bœuf en croûte, steak de thon, fromages de caractère.

