Domaine Combe Blanche "La Comba Negra" IGP Oc Blanc 2025



16,00 €

Caractéristiques de la cuvée :

Démarche environnementale: Bio

Appellation: IGP Oc
Boisé: 3
Puissant: 2
Épicé: 2
Fruité: 2
Degré: 13°
Cépages: Roussanne, Grenache Gris, Vermentino (ou Rolle)
Profil: Boisé
Couleur: Blanc
Millésime: 2025
Volume: 75cl
Rayons: Vin 2019, Vin 2019

Le mot du sommelier :

"Un vin sérieux, droit, élégant, sans fioritures. On va droit à l'essentiel, avec fermeté. N'ayez pas peur de le tester à table avec un bon repas. Son jus dense et consistant supportera même des plats épicés."

Edwige & Jules - Sommeliers Maison des Vins du Minervois

Élevage

En fût de chêne neuf

Vinification

Vinification en barrique

Histoire de la Cuvée

Les sols riches de cette petite parcelle jouent le rôle de climatiseur et assurent à la vigne une alimentation hydrique constante même lors des fortes chaleurs estivales

Accords Mets & Vins

Viandes blanche en sauce (poulet aux morilles) pavés de poisson, fromage à pate molle.

Dégustation

Robe aux reflets dorés. Le nez est riche, puissant, porté par un joli boisé, très fin et élégant. La bouche s'organise autour d'un jus dense et suave, puis laisse rapidement place à de légères notes fumées, épicées. La finale est interminable et toutefois très digeste.

Température de Service

12-13°C

Potentiel de Garde

5-6 ans