

Domaine Les Combes Cachées "Combe Marie" IGP Oc Rouge 2023



16,00 €

Caractéristiques de la cuvée :

Démarche environnementale: Bio

Appellation: IGP Oc

Puissant: 1

Épicé: 1

Fruité: 3

Cépages: Cot (ou Malbec)

Profil: Fruité

Couleur: Rouge

Millésime: 2023

Volume: 75cl

Rayons: Vins Internet, Vins Internet, Vins Internet

Le mot du sommelier :

"Une petite nouveauté bien sympathique du côté du Domaine Les Combes Cachées."

Edwige &
Jules -
Sommeliers
Maison des
Vins du
Minervois

Élevage

Cuve

Vinification

Vinification
traditionnelle :
Vendanges
manuelles.
Fermentation
en cuve inox t
hermo-
régulée,
Vinification
classique,

Eraflage,
Foulage
**Histoire de la
Cuvée**

"Combe
Marie" est le
nom de l'une
de nos
parcelles de
nos fameuses
"Combes
Cachées",
perdue sur le
Causse de
Minerve et
inaccessible
en voiture con
ventionnelle.
La star de nos
parcelles des
Combes, celle
qui à la vigne
qui serpente,
le coup de
cœur assuré
des (très
rares)
promeneurs
et des photog
raphes. Cette
très originale
parcelle est
plantée en ...
Malbec, très
rare en
Languedoc.
Un vin original
à découvrir.

Accords Mets & Vins

Capable d'acc
ompagner
votre apéritif,
il se
comportera
encore mieux
à table autour
de viandes en
sauce, de
volailles
marinées ou
de fromages
légèrement
maturés

Dégustation

Couleur rouge
intense,
reflets violine.
Nez d'épices
douces. La
bouche est
souple,
fraîche,
tendre sur
des notes de
fruits noirs et
d'épices
fraîchement
moulues. La
bouche et
juteuse et
énergique. La
finale délivre
une belle



longueur sans
ourdeur.

Température de Service

16-17°C - Servir plutôt frais mais sans trop, veiller à ce que le vin ne se réchauffe pas excessivement dans la bouteille comme dans les verres. Un léger temps d'ouverture préalable au service peut-être bénéfique.

Potentiel de Garde

5-6 ans