



# Mas Combarèla - Revue de Presse **2023**

## Challenge Millésime BIO (Janvier 2023)

- Ode Aux Ignorants 2020 Médaille d'Or



## Le Rouge & Le Blanc (N°147 Janvier 2023 - Dossier Cinsault - Retour en grâce d'un cépage "accessoire")

- **Le Clos Secret 2020** 14,5/20  
*"Nez frais et avenant de pêche de vignes. Pointe graphitée et pinotante. Bouche riche et pleine aux tannins sanguins. Belle concentration de fruits noirs. Du caractère et de la mâche. Vin solaire au potentiel de garde certain."*
- **Le Clos Secret 2016** 14/20  
*"Nez intense de cerise et de framboise. Bouche à la texture poudrée. Un matière jouflue, mais fraîche. Du relief. Belle finale graphitée et chocolatée. Vin à son apogée."*



## VertdeVin Magazine (Janvier 2023)

- **Ode Aux Ignorants 2020** 93-94/100 (=16.75/20)  
*"Couleur rubis d'intensité moyenne. Le nez exprime des arômes prononcés des fruits rouges et noirs, avec des notes de garrigue et d'herbes aromatiques et une note minérale de pierre mouillée et de calcaire. En bouche, le vin est charnu et corsé, aux saveurs riches de fruits rouges et noirs murs (prune, griotte, figue noire), des notes de cacao amer, du poivre de Sarawak, d'olives noires et de bouquet garni séché. Les tannins sont puissants, veloutés et enveloppants. La finale est longue, sur les fruits noirs frais et séchés (cassis séché, prune fraîche, griotte), des épices douces (clou de girofle, réglisse, cannelle) et cacao amer. Un vin solaire, riche, mais frais et équilibré. Bon potentiel de garde."*

