En Parallèle- Maison Arnaud Combier
Vin de France 2022

Culture	Cépages	Service	Alcool
Biologique	100% Cinsault	12°	12,5%

Le cépage qu'il faut absolument découvrir.

Délicats

Acidité
Amertume
Onctuosité
Intensité

Gourmand | Sur la finesse | Tannins soyeux

Service

L'accord parfait
Jambon fumé au foin, carottes et sauce au persil.

Le contre-pied facile
Sans rien, juste bien accompagné.e !

Apogée	Garde
2024	2026

Dégustation

Oeil
Clair à la teinte rubis, presque translucide, avec des reflets légèrement rosés

Nez
Frais et expressif, offrant des arômes délicats de fruits rouges croquants comme la framboise, la groseille

Bouche
Vif et très rafraîchissant. Les saveurs de fruits rouges se confirment, avec une belle acidité qui apporte une sensation de fraîcheur immédiate. Les tanins sont fins et soyeux, presque inexistant !

Maison Arnaud Combier

Issu d'une lignée de vignerons, Arnaud Combier se consacre depuis plus de deux décennies à la création de cuvées nature en Bourgogne. Fort de son expérience dans son propre domaine et après de nombreuses collaborations, il s'oriente désormais vers une activité de négociant, vinificateur et éleveur. En tant que négociant, il sélectionne les raisins ou les vins pour les assembler, les vinifier et les élever. Il accompagne le vigneron dans son travail à la vigne et prend en charge tout ce qui reste à faire après les vendanges. Sa vision du négoce est un engagement sincère envers les hommes et les terroirs, respectant ceux qui cultivent

le raisin, ceux qui façonnent le vin, et ceux qui le dégustent.

Pays
France

Région
Languedoc

Appellation
Vin de France

En Parallèle- Maison Arnaud Combier

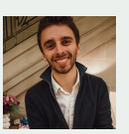
Vin de France 2022

Les alibis d'ouverture

- Le savoir faire se déguste avec sagesse.
- Mon nom c’est Arnaud.
- On est invité chez Arnaud.

L'avis de l'expert Vineaste

Imaginez une soirée d'été entre amis, les rires qui fusent et l'air doux qui caresse la peau. Au centre de la table, ce Cinsault d'Arnaud attire tous les regards avec sa robe rubis claire, presque rosée, qui scintille dans les verres. Dès que vous le servez, ses arômes de framboises fraîches, de groseilles croquantes et de violettes s'épanouissent dans l'air, invitant chacun à en profiter. Vous allez bluffer tout le monde avec cette pépite : découverte, qualité et légèreté !



Martin B.
Expert Vineaste

Votre avis

☆ ☆ ☆ ☆ ☆

Mots clés

Partagez-le en ligne !