Mas Cal Demoura "L'Etincelle" blanc sec 2015

Prix du produit :

114,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LANGUEDOC
Vigneron(ne): Epx. Goumard (CAL DEMOURA)
Millésime: 2015
Appellation: IGP Pays d'Hérault
Couleur: blanc sec
Catégorie de prix unitaire: 16-20 €
Format: 75cl
Mode de culture: bio ou biodynamie
Cuvée: L'Etincelle
RVF: 14.5/20
Bettane + Desseauve: 15.5/20
Cépage dominant: chenin

Description du produit :

PRÉSENTATION DU MAS CAL DEMOURA
+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK

Commentaires sur ce **Mas Cal Demoura "L'étincelle 2015"** :

Guide Bettane + Desseauve 2017 : *15,5/20. Bien typé par le chenin, très frais, net et dynamique, long en bouche avec des nuances de poire Williams. D'une rare précision avec des amers splendides. Apogée de 2016 à 2020.*

Fiche Technique rédigée par le domaine:

Un 2015 enthousiasmant en blanc et en rosé, où la vigne a surmonté les défis de l'année (chaleur, sécheresse) pour révéler une étincelle superbe de vie et de précision, très 2013 dans l'âme.

Un blanc d?assemblage composé principalement de Chenin, qui lui confère son exceptionnelle fraîcheur pour un vin méridional. Beaucoup de race et d?intensité grâce aux petits rendements qui subliment l?expression minérale du terroir de cailloutis calcaires.

Cépages : Chenin (50%) - Grenache Blanc - Roussane - Viognier - Muscat - Petit Manseng

Rendement : 23 hl/ha

Terroir : Les parcelles utilisées pour cette cuvée couvrent 2 ha, sur des sols de cailloutis calcaires. L'âge moyen des vignes est de 25 ans. Le climat est rafraichi par les vents du nord en provenance du Causse du Larzac qui contribuent à la fraîcheur des vins et équilibrent sa générosité languedocienne.

Culture & Vendanges : Culture biologique (Certification Qualité France - Bureau Véritas). Labours, amendements organiques, enherbement contrôlé, désherbage mécanique (intercep), taille courte, travaux en vert (ébourgeonnage, effeuillage), pas de traitements à base de molécules de synthèse. Vendanges manuelles, tri sévère des raisins à la vigne.

Vinification & Elevage : Pressurage pneumatique doux, contrôle des températures de fermentation, pas de fermentation malo-lactique pour garder de la fraîcheur et du fruit. Elevage pour 30% en barriques (Chenin, Roussane et Grenache blanc). L'assemblage est ensuite élevé en cuve inox avant la mise en bouteille. Caves climatisées.

Dégustation : La vigne a surmonté les défis de l?année (chaleur, sécheresse) pour révéler une Etincelle superbe de vie et de précision, très 2013 dans l'âme. C'est l'équilibre Nord-Sud dans toute sa splendeur : charmeur mais dynamique, profond mais frais.
A boire dans les 2 ans sur son éclat de jeunesse et sur 7 à 10 ans pour son expression de terroir.

Gastronomie : Apéritif, crustacés (langoustines, St Jacques au gingembre), poissons au four (dorade, bar au fenouil), poissons crus (sushis et sashimis), magret de canard aux pêches,asperges, fromages de chèvres crémeux (Pélardons). A maturité : viandes blanches, lotte à l'armoricaine.

Description brève du produit :

15,5/20 B+D. Un beau blanc méridional, la fraîcheur en plus grâce au chenin majoritaire et sa minéralité exemplaire. A déguster maintenant... ou en 2025 !