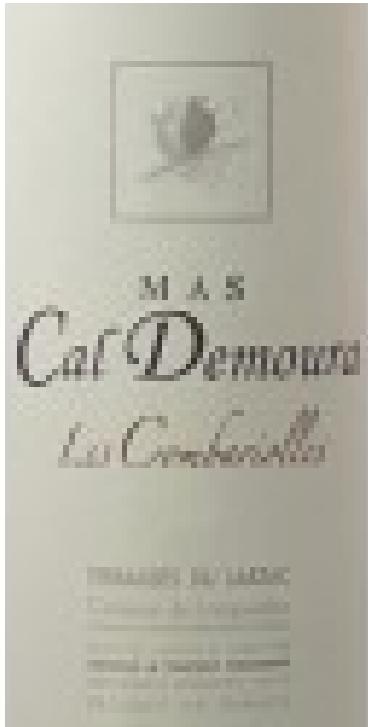


Mas Cal Demoura Terrasses du Larzac "Les Combariolles" rouge 2017 MAGNUM



Prix du produit :

65,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LANGUEDOC

Vigneron(ne): Epx. Goumard (CAL DEMOURA)

Millésime: 2017

Appellation: Terrasses du Larzac

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 150cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Les Combariolles

Bettane + Desseauve: 18.5/20

Cépage dominant: syrah

Description brève du produit :

La sélection parcellaire "haut de gamme" du domaine. Une belle démonstration de force d'Isabelle et Vincent Goumard, dans un excellent millésime, contre toute attente (lire ci-dessous les commentaires des vignerons habituellement très discrets sur la qualité de leurs vins).

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

Mas Cal Demoura Terrasses du Larzac Les Combariolles 2017 MAGNUM signé Isabelle et Vincent Goumard.

Guide Bettane + Desseauve 2020 (août 2019) : 18,5/20. La perfection du tanin et sa densité

étonnent, la dimension aérienne surprend. La minéralité et le croquant du fruit sont sublimés dans cette finale de taffetas qui ne dément pas, depuis l'origine de cette cuvée, son implantation sur les cailloutis calcaires, très perceptibles. Fourchette d'apogée : 2019-2028

Commentaire du domaine : De magnifiques rouges 2017, profonds et dynamiques, d'un équilibre incroyable compte tenu des conditions du millésime (sécheresse, vent). Les Combariolles s'annonce grand, avec une très belle intensité de saveurs, dense profond mais également racé et subtil. L'énergie des cailloutis calcaires lui donne une superbe dynamique, et étire un fruit juteux pour finir sur une pointe minérale.

Fiche Technique rédigée par le domaine:

Cette cuvée est issue d'une sélection parcellaire sur le terroir des Combariolles (cailloutis calcaires très qualitatifs) qui lui donne la profondeur et la complexité typique des grands rouges du Sud avec une vibration minérale distinctive. L'assemblage lui donne un profil classique et très racé.

Cépages : Syrah 40% - Mourvèdre 30% - Carignan 20% - Grenache 10%

Rendement : 24 hl/ha

Terroir : Les parcelles utilisées pour cette cuvée couvrent 2 ha sur des sols de calcaires. L'âge moyen des vignes est de 40 ans. Le climat est rafraîchi 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 (gobelet pour les carignans et une partie des cinsaults, gobelet palissé pour les autres parcelles sauf un Grenache en cordon de Royat), travaux en vert (ébourgeonnage, effeuillage), pas de traitements à base de molécules de synthèse, traitements biodynamiques. Vendanges manuelles, sélection des raisins à la vigne et sur table de tri en cave.

Vinification & Elevage : Vinification sur levures indigènes, vendange égrappée, fermentation en cuves inox et béton. Maîtrise des températures de fermentation (démarrage autour de 15°C puis montée progressive jusqu'à 25°C). Cuvaisons longues (30 à 45 jours), pigeages, et remontages. Fermentation malolactique sur bactéries indigènes en cuves inox. Elevage par cépage et par parcelle, 12 mois en demi-muids de 500 et 600 litres (25% neufs et 75% de 1 à 10 vins) et en foudres ovales de 24 et 30 hl. Assemblage puis élevage complémentaire de 7 mois en cuves inox avant la mise en bouteilles. Stabilisation et clarification par le temps et le froid.

Dégustation : Les Combariolles donnent toute leur mesure sur ce superbe millésime. L'équilibre entre la profondeur vibratoire et la délicatesse minérale qu'offrent les cailloutis calcaires lui va à ravir. C'est déjà très tentant, avec un nez intense de fruits noirs, séveux, minéral, et une bouche très dynamique, toute en finesse. Mais le temps le révélera dans toute sa complexité, pour les

plus patients...

Gastronomie : Gigot d'agneau avec sa poêlée de girolles, canard sauvage au céleri et aux truffes, filet mignon, confit de veau à la graisse d'oie.