

Mas Cal Demoura "L'Etincelle" blanc sec 2019



Prix du produit :

132,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LANGUEDOC

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

Millésime: 2019

Appellation: IGP Pays d'Hérault

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: L'Etincelle

RVF: 91/100

Bettane + Desseauve: 15.5/20

Cépage dominant: chenin

Description brève du produit :

91/100 RVF. Un beau blanc méridional, la fraîcheur en plus grâce au chenin majoritaire et sa minéralité exemplaire. Production minuscule, bouteille de belle garde (10 ans).

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

Mas Cal Demoura L'Etincelle blanc sec 2019 signé Isabelle et Vincent Goumar :

Commentaire du domaine : Des blancs 2019 très dynamiques, porteurs d'un superbe fruit. L'Etincelle, fruité et floral est soutenu par une magnifique minéralité.

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2021 (nov.2020) : 91/100. Un blanc délicat aux notes

de fleurs blanches et au fruité pulpeux, une belle réussite, dans le contexte chaud de 2019.

Guide Bettane + Desseauve 2021 (déc. 2020) : 15,5/20. *Cette cuvée arrive à maturité, le chenin dominant apporte sa touche fraîche à une ensemble délicat où la poire williams semble en sorbet.*

Fiche Technique rédigée par le domaine:

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 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, 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 longue sécheresse de l'été aurait pu l'emmener vers un profil généreux dans l'esprit de 2010 ou 2012. Il se révèle aujourd'hui beaucoup plus dynamique, avec une très belle fraîcheur minérale qui tonifie son fruit de jeunesse. Nous y voyons l'effet de notre travail de fond à la vigne pour plus de fraîcheur et d'équilibre.

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.