

Mas Cal Demoura "Qu'es Aquo" rosé 2022



Prix du produit :

114,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LANGUEDOC

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

Millésime: 2022

Appellation: Languedoc

Couleur: rosé

Catégorie de prix unitaire: 16-20 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Les Combariolles

Cépage dominant: mourvèdre

Description brève du produit :

Le rosé de gastronomie du Mas Cal Demoura. Nous l'avons sélectionné pour la première fois dans ce superbe millésime 2022.

Description du produit :

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

Commentaires sur ce :

Mas Cal Demoura "Qu'es Aquo" rosé 2022

Commentaire du domaine : *Des blancs et rosés très harmonieux sur le millésime 2022, alliant un fuité juteux à une fraîcheur sereine pour un millésime si chaud et si sec ! Qu'es Aquo revient à un équilibre plus classique (Grenache - Syrah - Cinsault), avec un très joli fruit, tout en finesse, porté par la profondeur de nos terroirs et ravivé par une superbe fraîcheur !*

Fiche Technique rédigée par le domaine:

Cépages : Mourvèdre, Grenache, Cinsault

Terroir : Climat rafraîchi par les vents du nord en provenance du Causse du Larzac qui contribuent à la fraîcheur des vins et équilibrent sa générosité languedocienne. Sols argilo-calcaires et de cailloutis calcaires.

Culture & Vendanges : Vendanges manuelles, tri des raisins à la vigne et sur table de tri en cave. Rosé issu à 100% de pressurage direct.

Gastronomie : Un vin qui s'adapte à vos envies : de l'apéritif simple, autour des crevettes ou de la charcuterie, aux raffinements des tartes salées, des sushis ou de la cuisine indienne riche en épices relevés.

Servir entre 10 et 12°C.