

Mas Cal Demoura "L'infidèle" rouge 2013



Prix du produit :

108,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LANGUEDOC

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

Millésime: 2013

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 16-20 €

Format: 75cl

Cuvée: L'infidèle

Bettane + Desseauve: 17/20

Wine Advocate (Parker): 88/100

Description du produit :

En savoir plus sur le **Mas Cal Demoura** en général.

Commentaires sur ce **Mas Cal Demoura "L'infidèle" 2013** :

Guide Bettane et Desseauve 2016: *Savoureux, fermons les yeux : les cigales sont là. Apogée de 2015 à 2020.*

Robert Parker's Wine advocate (Jeb Dunnuck - avr. 2016) : *Lastly, the 2013 Terrasses du Larzac l'Infidèle is a mix of 30% Syrah and 23% Mourvèdre, with lesser amounts of Grenache, Carignan and Cinsault, that saw all native fermentations and 12 months in 15% demi-muids. Showing the cooler nature of the vintage in its peppery, juicy, cherry pit and mineral-laced profile, it's medium-bodied, elegant and nicely balanced, with moderate tannin and bright acidity. It's a high quality, noticeably well-made red to drink over the coming 5-7 years.*

Apogée : 2016 - 2023

Fiche Technique rédigée par le domaine:

L'Infidèle est la cuvée historique du Mas. Elle compose avec toute la gamme des parcelles du Mas (les 5 cépages d'appellation, et les 2 terroirs que nous travaillons), qui lui confèrent son élégance et sa structure. Son équilibre la rend accessible dès sa jeunesse et sa complexité s'exprime sur 10 ans et plus.

Cépages : Syrah 30% - Mourvèdre 25% - Grenache 20% - Cinsault 15% - Carignan 10%

Rendement : 26 hl/ha

Terroir : Les parcelles utilisées pour cette cuvée couvrent 8ha, composés à parts égales de cailloutis calcaires et d'argilocalcaires. L'âge moyen des vignes est de 30 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. 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). Cuvaïsons longues (20 à 35 jours), pigeages, et remontages. Fermentation malolactique sur bactéries indigènes en cuves inox. Elevage par cépage et par parcelle, 12 mois pour 80 % en demi-muids de 500 et 600 litres (15 % neufs et 85 % de 1 à 10 vins) et pour 20 % en cuves inox. 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 : Sur ce millésime très prometteur, l'Infidèle est au rendez-vous : générosité, équilibre et élégance en sont les maîtres mots. Une jolie corbeille de fruits au nez annonce une bouche réjouissante, avec de la générosité, de la longueur, mais également une finale salivante tout à fait dans l'esprit de cette cuvée.

Gastronomie : Jeune sur des grillades aux herbes, tajines, tapenades, à maturité sur des gibiers, daubes, cassoulets, fromages du Massif Central (Cantal, St Nectaire...).

Description brève du produit :

La cuvée d'assemblage emblématique du domaine. Grand millésime 2013 en Languedoc. 17/20 Bettane+Desseauve.