

Mas Cal Demoura "L'Etincelle" blanc sec 2024



Prix du produit :

162,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LANGUEDOC

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

Millésime: 2024

Appellation: IGP Saint Guilhem le Désert

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: L'Etincelle

RVF: 93/100

Cépage dominant: chenin

Description brève du produit :

93/100 RVF. Un très 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 CUVÉES EN STOCK**

Commentaires sur ce

Mas Cal Demoura L'Etincelle blanc sec 2024 signé Isabelle et Vincent Goumard :

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2026 (sept 2025): **93/100.** *au sein de la famille des grands vins blancs du Languedoc, il faut citer les IGP produites dans les Terrasses du Larzac; l'Etincelle brille : association du lumineux grenache du chenin expressif et du carignan pour la trame vibrante.*

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 - Grenache Blanc - Carignan 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 : L'Etincelle, offre un fruit éclatant, porté par une belle fraîcheur. Les Chenins sont en pleine forme, goûteux et dynamiques, et accueillent avec bonheur des Grenaches généreux, et des Carignans blancs frais et minéraux, très racés. Roussanne, Viognier et Petit Manseng viennent apporter une touche de complexité supplémentaire pour parfaire l'harmonie.

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.