

Mas Cal Demoura "Feu Sacré" rouge 2023

Prix du produit :

171,00 €



caractéristiques du produit :

Région: LANGUEDOC

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

Millésime: 2023

Appellation: Terrasses du Larzac

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Feu Sacré

RVF: 94/100

Cépage dominant: grenache

Description brève du produit :

Coup de cœur et 94/100 RVF. Un délice en jeunesse, sur des notes de fruits murs et d'épices douces, des tanins très soyeux et un très grand potentiel.

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

Mas Cal Demoura "Feu Sacré" rouge 2023

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2026 (sept 2025): **Coup de cœur et 94/100 RVF.** On passe du côté grenache avec Feu Sacré, sacrément savoureux, promis à une longue garde avec une pointe d'amertume dans un tanin racé.

Fiche Technique rédigée par le domaine:

Cap au Sud, avec de très Vieux Grenaches sur la parcelle de la Gineste (argilocalcaires sur le terroir de Jonquières) : La fraîcheur des Terrasses du Larzac équilibre la générosité aromatique des vieux grenaches. Un délice en jeunesse, sur des notes de fruits murs et d'épices douces, des tanins très soyeux et un très grand potentiel.

Cépages : Grenache 70% - Mourvèdre 15% - Carignan 15%

Terroir : Climat rafraîchi par les vents du nord en provenance du Causse du Larzac qui contribuent à la fraîcheur des vins et équilibreront sa générosité languedocienne. Grenaches sur argilo-calcaires. Carignan et Cinsault sur cailloutis calcaires.

Culture & Vendanges : Vendanges manuelles, tri des raisins à la vigne et sur table de tri en cave. Vinification sur levures indigènes.

Elevage en parcellaire 12 mois en demi-muids de 500/600l et en foudres, puis harmonisation de l'assemblage 5 mois en cuves.

Dégustation : Ce vin porte fièrement son caractère méditerranéen, généreux, sur un fruit bien mûr accompagné de notes florales, prolongé par une bouche complexe et profonde, que la fraîcheur du Larzac rend très pure et équilibrée.

Gastronomie : Canard aux cerises, moelleux au chocolat, cigares...

Servir entre 16 et 18°C.