

Mas Cal Demoura "Fragments" 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: Fragments

RVF: 96/100

Cépage dominant: grenache

Description brève du produit :

96/100 RVF. *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.*

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

Mas Cal Demoura "Fragments" rouge 2023

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2026 (sept 2025): 96/100 RVF. *Fragments associe la*

quintessence du terroir dans un vin floral, poudré, crayeux, épice, aussi complexe que raffiné.

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 : Syrah 70% - Mourvèdre 15% - Cinsault 15%

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 de 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 4 mois en cuves.

Dégustation : Un très bel équilibre, très dense, mais avec un toucher de bouche délicat. Du volume, une dynamique superbe sur ces expressions si caractéristiques des Syrahs septentrionales (jus de viande, poivre, graphite).

Gastronomie : Pigeon, gigot d'agneau, bécasse, côte de bœuf aux cèpes ...
Servir entre 16 et 18°C.