

Mas Cal Demoura Terrasses du Larzac "Combariolles" rouge 2024




Mas Cal Demoura

Prix du produit :

228,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LANGUEDOC

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

Millésime: 2024

Appellation: Terrasses du Larzac

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cépage dominant: syrah

Alcool (%/vol.): 14

Description brève du produit :

La sélection parcellaire "haut de gamme" du domaine. Une belle démonstration de force d'Isabelle et Vincent Goumard, dans un excellent millésime, contre toute attente (lire ci-dessous les commentaires des vignerons habituellement très discrets sur la qualité de leurs vins).

Description du produit :

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

Mas Cal Demoura Terrasses du Larzac Combariolles 2024 signé Isabelle et Vincent Goumard.

Fiche Technique rédigée par le domaine :

Cette cuvée est issue d'une sélection parcellaire sur le terroir des Combariolles (cailloutis

calcaires très qualitatifs) qui lui donne la profondeur et la complexité typique des grands rouges du Sud avec une vibration minérale distinctive. L'assemblage lui donne un profil classique et très racé.

Cépages : Syrah 40% - Mourvèdre 30% - Carignan 20% - Grenache 10%

Rendement : 24 hl/ha

Terroir : Les parcelles utilisées pour cette cuvée couvrent 2 ha sur des sols de calcaires. L'âge moyen des vignes est de 40 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, traitements biodynamiques. 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 (30 à 45 jours), pigeages, et remontages. Fermentation malolactique sur bactéries indigènes en cuves inox. Elevage par cépage et par parcelle, 12 mois en demi-muids de 500 et 600 litres (25% neufs et 75% de 1 à 10 vins) et en foudres ovales de 24 et 30 hl. 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 : Les Combariolles donnent toute leur mesure sur ce superbe millésime. L'équilibre entre la profondeur vibratoire et la délicatesse minérale qu'offrent les cailloutis calcaires lui va à ravir. C'est déjà très tentant, avec un nez intense de fruits noirs, séveux, minéral, et une bouche très dynamique, toute en finesse. Mais le temps le révélera dans toute sa complexité, pour les plus patients...

Gastronomie : Gigot d'agneau avec sa poêlée de girolles, canard sauvage au céleri et aux truffes, filet mignon, confit de veau à la graisse d'oie.