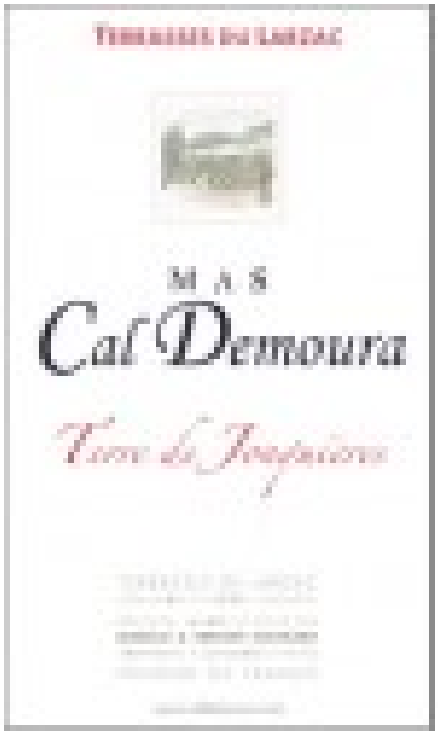
Mas Cal Demoura Terrasses du Larzac "Terre de Jonquières" rouge 2018



Prix du produit :

73,50 €

caractéristiques du produit :

Région: LANGUEDOC
Vigneron(ne): Epx. Goumard (CAL DEMOURA)
Millésime: 2018
Appellation: Terrasses du Larzac
Couleur: rouge
Catégorie de prix unitaire: 21-30 €
Format: 75cl
Mode de culture: bio ou biodynamie
Cuvée: Terre de Jonquières
Bettane + Desseauve: 18/20
Cépage dominant: GSM grenache-syrah-mourvèdre

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

Mas Cal Demoura Terrasses du Larzac Terre de Jonquières 2018, signé Isabelle et Vincent Goumard.

Commentaire du domaine : *De magnifiques rouges 2018, qui associent la générosité des 2015 à la finesse des 2016, ce qui en dit long sur la qualité de nos terroirs face à des conditions dantesques (pluies record au printemps, sécheresse l'été) : Terre de Jonquières se présente tout en équilibre, généreux et intense, mais en finesse, avec une ouverture de jeunesse très plaisante à ce stade.*

Guide Bettane + Desseauve 2021 (déc. 2020) : 18/20.*On admire la plénitude de ce rouge dense, bien structuré, aux tanins arrondis. Sa précision mérite les mêmes éloges.*

Fiche Technique rédigée par le domaine:

Assemblage des terroirs de Jonquières, la cuvée historique du Mas (auparavant appelée « L'Infidèle ») compose avec les cinq cépages régionaux. La trame est soyeuse, les arômes sont intenses, portés par une vibration tonique. L'équilibre entre la maturité des tanins, la fraîcheur minérale du terroir, l'énergie du fruit juteux et riche en saveurs nous permettent de profiter dès la jeunesse du vin de profiter de l'équilibre du millésime. Garde : 10-12 ans.

Cépages : Syrah 40% - Grenache 20% - Cinsault 15% - Mourvèdre 15% - Carignan 10%

Rendement : 25 hl/ha

Terroir : Les parcelles utilisées pour cette cuvée couvrent 8 ha, composés à parts égales de cailloutis calcaires et d'argilo-calcaires. 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, 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).
Cuvaisons longues (20 à 35 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 (15 % neufs et 85 % de 1 à 10 vins) et en foudres ovales de 24 et 30 hl. Assemblage puis élevage complémentaire de 4 mois en cuves inox avant la mise en bouteilles. Stabilisation et clarification par le temps et le froid.

Dégustation : Terre de Jonquières se présente tout en équilibre, généreux et intense, mais en finesse, avec une ouverture de jeunesse très plaisante à ce stade.

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 :

18/20 B+D. C'est la cuvée historique du Mas. Un assemblage des 5 cépages majeurs de la région sur les différents terroirs de Jonquières. Les vignerons comparent leur 2018 à un amalgame des superbes 2015 et 2016... impressionnant !