

Mas Cal Demoura "Les Combariolles" rouge 2011



Prix du produit :

26,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LANGUEDOC

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

Millésime: 2011

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Cuvée: Les Combariolles

RVF: 16/20

Bettane + Desseauve: 17.5/20

Wine Advocate (Parker): 90/100

Description du produit :

*En savoir plus sur le **Mas Cal Demoura** en général.*

Commentaires sur ce **Mas Cal Demoura "Les Combariolles" 2011** :

Guide Bettane et Desseauve 2016 : *Tannins séveux, longs, racés, pleins, beaucoup de finesse et une réelle capacité de garde. Un pas nouveau est franchi. Apogée de 2015 à 2020.*

La Revue du Vin de France (juin. 2015) : *L'une des cuvées phares dans l'affirmation du terroir de Jonquières, un terroir au centre de la nouvelle appellation Terrasses du Larzac. Elle affiche de la puissance et une réelle assise. Elle montre une capacité à s'exprimer dans le temps en affinant ses nuances poivrées, fumées et balsamiques. A l'image des cuvées les plus ambitieuses et réussies de ce secteur, il s'inscrit manifestement dans la durée.*

La Revue du Vin de France (juillet/aout. 2015) : *Puissant et carré, ce rouge aux saveurs fumées et balsamiques possède une assise remarquable. A l'image des cuvées les plus ambitieuses et réussies de ce secteur, il s'inscrit manifestement dans la durée.*

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2015: *Les Combariolles 2011 d'une densité*

supérieure, au grain serré, exprime avec panache ses notes fumées et d'herbes aromatiques.

Robert Parker's Wine Advocate (Jeb Dunnuck, avr. 2014) : *"Seeing a full 20 months in 30% new French oak, it offers additional spice and integrated wood, with similar black cherry, leather and liquefied herb aromas and flavors. Medium to full-bodied, elegant and pure, with a thrillingly seamless texture, it is one classy bottle of wine that will drink well for over a decade.*

Fiche Technique rédigée par le domaine :

Syrah 40% - Mourvèdre 40% - Carignan 15% - Grenache 5%

Sélection parcellaire sur le terroir des Combariolles (cailloutis calcaires très qualitatifs) qui lui donne la profondeur et la complexité des grands rouges du Sud avec une vibration minérale distinctive. L'assemblage lui donne un profil classique très racé. Élevage de 18 mois en fûts de chêne français de 600 et 500 litres.

Dégustation : Les Combariolles offrent un supplément de race et de profondeur par rapport à L'Infidèle, avec un côté séveux qui nous emmène vers le Rhône nord, et une énergie toute en élégance à laquelle nos magnifiques carignans sur cailloutis ne sont sans doute pas étrangers. Comme toujours cette sélection parcellaire est moins ouverte en jeunesse que L'Infidèle ; l'équilibre du vin permet dès sa jeunesse de goûter à la vibration de ce magnifique terroir de cailloutis. Les années le magnifient ! **Apogée** évaluée en mars 2016 : 2017-2025.

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...

Description brève du produit :

LA sélection parcellaire de ce grand domaine du Languedoc. **16/20** RVF. **17,5/20** Bettane et Desseauve.