

Mas Cal Demoura "L'infidèle" rouge 2012 (75 cl)



Prix du produit :

18,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LANGUEDOC

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

Millésime: 2012

Couleur: rouge

Format: 75cl

Cuvée: L'infidèle

RVF: 15,5/20

Bettane + Desseauve: 17/20

Description du produit :

Cliquez pour lire les commentaires sur le **Mas Cal Demoura** en général.

Commentaires sur ce vin en particulier:

La Revue du Vin de France (juin.2015): S'exprimant davantage sur le modelé que sur l'exubérance des saveurs, c'est une cuvée cohérente et serrée, au profil précis, tendu, vif et plein.

Guide Bettane et Desseauve 2015: *Tannin bien enrobé, grande maîtrise de l'élevage, ce qui n'est pas fréquent en Languedoc. Séveux et plein, avec cette fraîcheur qui lui donne une grande dynamique. Apogée de 2014 à 2022.*

Fiche Technique rédigée par le domaine:

L'Infidèle est la cuvée historique du Mas. Elle compose avec toute la gamme des cépages régionaux (Syrah - Mourvèdre - Grenache - Carignan - Cinsault), qui lui confèrent son élégance et sa structure. Son équilibre la rend accessible dès sa jeunesse et sa complexité s'exprime sur 10 ans et plus.

Élevages de 18 mois. Fûts de 500 et 600 litres pour 60 à 80%.

"L'Infidèle" est un hommage à Jean-Pierre Jullien, fondateur du domaine et à ses infidélités à certaines traditions viticoles qui lui ont permis de forger la réputation du Mas Cal Demoura.

Dégustation : Fruits noirs, notes réglissées et très fraîches, évoluant avec le temps vers des arômes plus complexes (garrigue, cuir, camphre, notes balsamiques...). Garde de 10 à 15 ans.

Gastronomie : Côte de bœuf aux cèpes, carré d'agneau, pintade truffée. Après 5 ans : Gibiers, civets, tajine.

Description brève du produit :

La cuvée d'assemblage emblématique du domaine. 17/20 Bettane & Desseauve.