

Mas Cal Demoura "Les Combariolles" rouge 2013



Prix du produit :

27,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LANGUEDOC

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

Millésime: 2013

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Cuvée: Les Combariolles

Bettane + Desseauve: 18/20

Wine Advocate (Parker): 91/100

Description du produit :

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

Commentaires sur ce **Mas Cal Demoura Les Combariolles 2013** :

Guide Bettane+Desseauve 2016 : *Belle construction tannique, jolis jus, élégant, dans l'esprit des plus grands Bordeaux. Joli match. 18/20.*

Robert Parker's wine advocate (Jeb Dunnuck - avr. 2016) : *Showing more upfront fruit, the 2013 Terrasses du Larzac les Combariolles checks in as a blend of 40% each of Syrah and Mourvèdre, with smaller components of Carignan and Grenache. It's a medium-bodied, supple and balanced effort that has plenty of elegance in its cherry pit, black raspberry, dried garrigue and peppery personality. Brought up in 25% new demi-muids, it's a downright classy red that will evolve for a decade or more. Drink : 2016-2026*

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 40% - Carignan 15% - Grenache 5%

Rendement : 24 hl/ha

Terroir : Les parcelles utilisées pour cette cuvée couvrent 2ha 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. 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 demimuids de 500 et 600 litres (25 % neufs et 75 % de 1 à 10 vins). 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 : Sur ce millésime tardif mais généreux, les Combariolles affichent une superbe matière, profonde, intense, que la vibration des cailloutis et la fraîcheur du terroir étirent superbement. Nez profond de fruits noirs, minéral et intense. La bouche offre un très bel équilibre, avec cette verticalité du terroir qui permet de révéler la complexité du vin tout en gardant une grande élégance. **Apogée** évaluée en mars 2016 : 2016 - 2018 puis 2020 - 2030.

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 "haut de gamme" de ce grand domaine du Languedoc, dans un grand millésime. **Coup de coeur Bettane et Desseauve** : 18/20.