

Mas Cal Demoura "L'Etincelle" blanc sec 2014 (75 cl)



Prix du produit :

20,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LANGUEDOC

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

Millésime: 2014

Appellation: IGP Pays d'Hérault

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 16-20 €

Format: 75cl

Cuvée: L'Etincelle

RVF: 15/20

Bettane + Desseauve: 14/20

Cépage dominant: chenin

Description du produit :

PRESENTATION DU MAS CAL DEMOURA

Commentaires sur ce

Mas Cal Demoura "L'Etincelle" 2014

Guide Bettane et Desseauve 2016 : *Très apéritif, à boire sur son fruit, notes de lys. Apogée de 2015 à 2018.*

Guide RVF des Meilleurs vins de France 2016 : *Il se montre très juste dans son alléchante saveur muscatée.*

Fiche Technique rédigée par le domaine:

Né dans un contexte compliqué, le **millésime 2014** révèle la capacité de résilience de nos parcelles, portées par leurs qualités intrinsèques (énergie du terroir, vie des sols, écosystème

équilibré, âge des vignes) et valorisé par l'intense travail mené tout au long de l'année.

Un blanc d'assemblage composé principalement de chenin, qui lui confère son exceptionnelle fraîcheur pour un vin méridional. Beaucoup de race et d'intensité grâce aux petits rendements qui subliment l'expression minérale du terroir de cailloutis calcaires.

Cépages : Chenin (50%) - grenache blanc - roussane - viognier - muscat - petit manseng

Rendement : 20 hl/ha

Terroir : Les parcelles utilisées pour cette cuvée couvrent 2 ha, sur des sols de cailloutis calcaires. L'âge moyen des vignes est de 25 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, tri sévère des raisins à la vigne.

Vinification & Elevage : Pressurage pneumatique doux, contrôle des températures de fermentation, pas de fermentation malo-lactique pour garder de la fraîcheur et du fruit. Elevage pour 30% en barriques (Chenin, Roussane et Grenache blanc). L'assemblage est ensuite élevé en cuve avant la mise en bouteille. Caves climatisées.

Dégustation : 2014 forme avec 2013 un duo d'une superbe harmonie, dont les mérites comparés alimenteront les débats de la décennie à venir : si proches en matière d'équilibre, de plénitude, avec peut-être un peu plus de pureté et de vibration en 2014 et un soupçon de générosité supplémentaire pour 2013. L'Etincelle est dotée d'une très belle intensité aromatique, sur des notes d'agrumes et de fruits exotiques. La minéralité typique du terroir permet de construire un vin ample voluptueusement équilibré et étiré par une finale saline et fraîche.

Gastronomie : Apéritif, crustacés (langoustines, St Jacques au gingembre), poissons au four (dorade, bar au fenouil), poissons crus (sushis et sashimis), magret de canard aux pêches, asperges, fromages de chèvres crémeux (Pélardons). A maturité : viandes blanches, lotte à l'armoricaine...

Description brève du produit :

Un beau blanc méridional, la fraîcheur en plus grâce au chenin majoritaire et sa minéralité

exemplaire. 15/20 RVF.