



« Cette cuvée nous épate de sa race intense et de son expression aromatique. Totalement civilisée dans son tannin. Grand style. » 96/100

Guide Bettane et Desseauve 2022

**Cuvée historique du domaine** (cette cuvée portait le nom de L'Infidèle jusqu'au millésime 2014)

### Cépages

Syrah, Carignan, Mourvèdre, Cinsault, Grenache

### Terroir des Terrasses du Larzac

Climat rafraîchi par les vents du nord en provenance du Causse du Larzac qui contribuent à la fraîcheur des vins et équilibrent sa générosité languedocienne.

Assemblage des terroirs de Jonquières  
Sols argilo-calcaires et de cailloutis calcaires.

### Culture biologique et biodynamique

Vendanges manuelles, tri des raisins à la vigne et sur table de tri en cave. Vinification sur levures indigènes.

Elevage en parcellaire 12 mois en demi-muids de 500/600l et en foudres, puis harmonisation de l'assemblage 4 mois en cuves.

### Dégustation

Terre de Jonquières affirme pleinement son identité Terrasses du Larzac, avec du fond, de la profondeur, une générosité languedocienne assumée (fruits rouges et noirs, épices), bien équilibrée par la fraîcheur caractéristique de notre terroir qui lui offre finesse et élégance.

### Gastronomie

Côte de bœuf aux herbes, carré d'agneau, pintade truffée...

Après 5 ans : gibiers, civets, tajine...

Servir entre 16 et 18°C.

**Our historical cuvée** (previously named L'Infidèle)

### Grape varieties

Syrah, Carignan, Mourvèdre, Cinsault, Grenache

### Our Terroir in the Terrasses du Larzac

Generous Mediterranean climate balanced with northern winds coming down from the neighboring Larzac. Acidity is preserved thanks to cooler summer nights and aromatic potential is developed.

Blend of Jonquières' terroirs.

Calcareous clay and stony limestone.

### Organic and biodynamic farming

Hand-picked grapes, strict selection of the grapes in the vineyard and again on a sorting table. Fermentation by indigenous yeasts.

Single-vineyard 12 months ageing in 500/600l barrels and foudres, then 4 months harmonization in vats for the blend.

### Tasting

Silky tannins, intense and complex aromas with an invigorating vibration. The tannins' maturity is balanced by the terroir's mineral liveliness. A juicy and flavorful fruit makes it delicious from its early years, but its expression will grow in complexity over 10 years.

### Gastronomy

Beef rib with ceps, rack of lamb, guinea fowl stuffed with truffle... After 5 years : game, tajine...

Serve between 16 and 18°C.



## AOC TERRASSES DU LARZAC



Vin Biologique  
Contrôlé par Ecocert France SAS

MAS CAL DEMOURA - 34725 Jonquières - France - [info@caldemoura.com](mailto:info@caldemoura.com) - [www.caldemoura.com](http://www.caldemoura.com)