



« Ce blanc est peut-être l'expression
la plus fringante du Languedoc »
96/100

La Revue du Vin de France, Mars 2021
Pierre Casamayor

Cépages

Chenin, Grenache Blanc,
Carignan Blanc, Roussanne, Viognier, Petit Manseng

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.

Sols de cailloutis calcaires.

Culture biologique et biodynamique

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

Elevage 6 mois 50% cuve inox - 50% demi-muids 600 l.

Dégustation

L'Étincelle 2021 s'annonce sur un équilibre charmeur, où les Chenins sont mis en valeur par la générosité des Grenaches blancs et des Roussannes, et dynamisés par de superbes Carignans blancs.

Gastronomie

Apéritif, crustacés (langoustines, St Jacques au gingembre), poissons au four (dorade, bar au fenouil), poissons crus (sushis et sashimis), huitres, magret de canard aux pêches, asperges, fromages de chèvres crémeux (Pélardons).

A maturité : viandes blanches, lotte à l'armoricaine

Servir entre 10 et 12°C.

Grape varieties

Chenin, Grenache Blanc,
Carignan Blanc, Roussanne, Viognier, Petit Manseng

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.

Stony limestone.

Organic and biodynamic farming

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

6 months ageing in stainless steel and in 600 l barrels.

Tasting

Very charming balance where our Chenin blanc are magnified by generous Grenache blanc and Roussanne and dynamised by superb Carignan blanc.

Gastronomy

Aperitif, shellfish (prawn, ginger scallop-shells), cooked noble fishes (gilthead sea bream, grilled sea bass with fennel), sushis / sashimis, creamy goat cheeses (Pélardons)...

After a few years: white meats in creamy sauces, Armorican monkfish filets...

Serve between 10 and 12°C.



IGP ST GUILHEM LE DESERT



BIODYVIN



Vin Biologique

Contrôlé par Ecocert France SAS

MAS CAL DEMOURA - 34725 Jonquières - France - info@caldemoura.com - www.caldemoura.com