



BOUTIQUE DE LA
MAISON DES VINS
DU LANGUEDOC

MAS CAL DEMOURA

● Les Combariolles



Robe : brillante, grenat

Nez : fruit très pur, prolongé par des notes de cade, de garrigue

Bouche : minérale, longue, structurée, toute en harmonie.

Gastronomie : Gigot d'agneau avec sa poêlée de giroles, canard sauvage au céleri et aux truffes, filet mignon, confit de veau

Garde : 1 à 10 ans

Service : autour de 16°, ouvrir 2h avant

Appellation

AOP Terrasses du Larzac

Localisation et superficie

Jonquières (34) - 16 ha

Cépage(s)

Syrah, Mourvèdre, Carignan, Grenache

Sol(s)

Cailloutis calcaires

Viticulture

Vignes à 250m d'altitude

Vinification et élevage

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

