

FICHE DE CAVE



Domaine : Mas Cal Demoura
Région : Languedoc
Appellation : Vin de Pays de l'Hérault
Nom : L'Etincelle
Couleur : Vin blanc
Millésime : 2008
Cépage(s) : Chenin (majoritaire) - Grenache Blanc - Roussanne
- Viognier - Muscat - Petit Manseng
Degré en alcool : 12,5
Boire : 2010

Boire avant : 2015

Ouvrir : 1/4 d'heure avant
Servir : à 10-12°C

Suggestions gourmandes :

A savourer en apéritif, sur des crustacés, des poissons nobles cuits ou crus, des viandes blanches à la crème, un magret de canard aux pêches, des fromages de chèvres affinés crémeux (Pélardons...)

Description :

Note : Bettane & Desseuve 15/20 (+Le bonheur tout de suite) « Très aromatique, le chenin donne de la fraîcheur à cet assemblage, et la finale tire vers les arômes muscatés. Il démontre la possibilité de réaliser un vin frais en terre sudiste ! » (Le Grand Guide des Vins de France 2010 - Bettane & Desseuve)

REGISTRE

Date achat	Nombre de bouteilles	Format	Prix d'achat	Emplacement

Commentaires :