



« C'est un beau vin de chair,
à la générosité bien équilibrée
par une fraîcheur inhérente
au terroir et aux pratiques. »

97/100

La Revue du Vin de France, Mars 2021
Pierre Casamayor

Cépages

Chenin, Grenache Blanc, Carignan Blanc

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 17 mois demi-muids de 600 l

Dégustation

Sur ce très beau millésime, Paroles de Pierres confirme son caractère de grand blanc de gastronomie : profond, ample, porté par une superbe dynamique minérale, il offre une palette aromatique complexe : fruits blancs, agrumes, anis beurre frais, noisette...

Gastronomie

Un vin de grands repas, sur des beaux poissons (turbot au beurre blanc...), des crustacés (crabes, st Jacques, langoustines...), des viandes blanches, de beaux fromages de chèvre, voire de petites tartines de truffes ou de foie gras...

Servir entre 10 et 12°C.

Grape varieties

Chenin, Grenache Blanc, Carignan Blanc

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.

17 months ageing in 600 l barrels

Tasting

In this magnificent vintage, Paroles de Pierres confirms its profile of a great white for gastronomy : deep, generous, magnified by its mineral character, it develops complex aromas : white fruits, agrumes, anise, fresh butter, hazelnut...

Gastronomy

An ideal partner for great meals, nice fishes (turbot fillet in butter sauce...), shellfish (crabs, scallops, scampi...), white meat, goat cheeses, open faced sandwich with foie gras or slices of truffle...

Serve between 10 and 12°C.



IGP ST GUILHEM LE DESERT



Vin Biologique
Contrôlé par Ecocert France SAS

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

