

M A S Cal Demoura

CONSEILS DE CONSERVATION ET DEGUSTATION

Mise à jour mars 2018

Cuvée	Millésime	Conseils de conservation et de dégustation
L'Infidèle	1998 à 2005	A boire
	2006	A son apogée jusqu'en 2020
	2007	A son apogée jusqu'en 2022
	2008	A son apogée jusqu'en 2024
	2009	A son apogée jusqu'en 2022
	2010	2018 - 2025
	2011	A son apogée jusqu'en 2025
	2012	A son apogée jusqu'en 2025
	2013	2020 - 2027
Terre de Jonquières	2014	2018 puis 2020 - 2025
	2015	2018 - 2019 puis 2021 - 2030
	2016	2018 - 2020 puis 2022 - 2028
Les Combariolles	2004	A boire
	2005	A son apogée jusqu'en 2022 - Carafer
	2006	A son apogée jusqu'en 2022
	2007	A son apogée jusqu'en 2025
	2008	A son apogée jusqu'en 2025+
	2009	A son apogée jusqu'en 2025
	2010	2018 - 2030
	2011	A son apogée jusqu'en 2025
	2012	A son apogée jusqu'en 2025
	2013	2020 - 2030
	2014	2018 puis 2020 - 2029
	2015	2018 - 2019 puis 2022 - 2030
	2016	2018 - 2020 puis 2022 - 2030
Feu Sacré	2006	A son apogée jusqu'en 2020
	2007	A son apogée jusqu'en 2022
	2009	A son apogée jusqu'en 2024
	2010	2018 - 2025
	2011	A son apogée jusqu'en 2025
	2012	A son apogée jusqu'en 2027
	2013	2020 - 2028
	2015	2018 - 2019 puis 2022 - 2030
Fragments	2016	2019 - 2020 puis 2022 - 2030
	2015	2018 - 2019 puis 2022 - 2035
L'Étincelle	2016	2019 - 2020 puis 2023 - 2035
		A boire dans les 2 ans sur son éclat de jeunesse et sur 7 à 10 ans pour son expression de terroir
Paroles de Pierres		A boire sur 10 ans et plus notamment pour les millésimes frais (2008, 2014)

La manière dont le vin évolue dépend non seulement des qualités intrinsèques du vin, mais aussi des conditions de conservation (température, hygrométrie et type de contenant). D'importantes variations de températures, ou une température de conservation trop élevée, le feront évoluer plus rapidement.