

LES DOMAINES PAUL MAS

Château Paul Mas Clos
des Mûres 2021

HVe3 HVe3

	Code produit	286393
	Prix licencié	16.16\$
	Conditionnement	12x750ml
	Type d'approvisionnement	Vintages
	Statut	Disponible
	Type de produit	Vin tranquille
	Pays	France
	Désignation réglementée	Appellation origine protégée (AOP)
	Région	Languedoc-Roussillon
	Appellation	Languedoc
	Cépage(s)	Syrah 85 %
	Cépage(s)	Grenache Noir 10 %
	Cépage(s)	Mourvèdre 5 %
	Pourcentage d'alcool	14%
	Couleur	Rouge
	Taux de sucre	2,4
	Fermeture	Liège

INFORMATION SUR LE DOMAINE

L'histoire des Domaines Paul Mas commence au Château Paul Mas, dans le hameau de Conas, à Pézenas, la ville de Molière. En 1987, Paul Mas lègue 35 ha de vignobles à Jean-Claude Mas, qui créera les Domaines Paul Mas 13 ans plus tard.

NOTES DE DÉGUSTATION

Couleur rubis profond, avec des reflets améthyste. Arômes complexes et intenses avec une explosion de notes comme la mûre, le cumin, le thym séché, le chocolat noir et les feuilles de tabac. Un vin généreux, bien équilibré, fruité, soyeux, dense, charnu et aux notes acidulées, de tartes de fruits, de pommes, cèdre, et une finale minérale nuancée par des tannins croquants. Servir avec des viandes rouges grillées (côte de Bœuf), magret de Canard, osso bucco, poulet basquaise.

ÉLABORATION DU PRODUIT

Eraflage des raisins, vinification séparée pour chaque cépage. Fermentation à température contrôlée (26-28°C max) pendant 8 à 10 jours avec des levures sélectionnées. Macération post fermentaire pendant 2 à 3 semaines. 20 % du vin fait la fermentation malolactique en barrique. Les 80% restants sont mis en barrique après la malolactique. Élevé pendant 9 mois dans des barriques de chêne français et de chêne américain. 30 % de barriques neuves, 35% d'un an et 35 % de 2 ans.

17,95\$
* Prix de détail suggéré

