

LES DOMAINES PAUL MAS

Paul Mas Cabernet
Sauvignon 2022

14,95\$

* Prix de détail suggéré



	Code produit	30749
	Prix licencié	13.48\$
	Conditionnement	12x750ml
	Type d'approvisionnement	General Listing
	Statut	Disponible
	Type de produit	Vin tranquille
	Pays	France
	Désignation réglementée	Vin de France
	Région	Languedoc-Roussillon
	Cépage(s)	Cabernet Sauvignon 100 %
	Pourcentage d'alcool	13.5%
	Couleur	Rouge
	Taux de sucre	2
	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 rouge grenat avec des reflets rubis. Arômes intenses de fruits rouges (framboise), notes de tabac, cacao et vanille épicée. Bouche ronde avec des tannins fins. Savoureux, sur des notes de cerises mûres en milieu de bouche, de vanille et d'épices. Finale fruitée et persistante. Accompagnera salade et magret fumé, pâtes à la bolognaise ou des viandes grillées.

NOTES SUR LE PRODUIT

Les Domaines Paul Mas sont situés en Languedoc au sud de la France entre Pézenas et Montpellier, à 10 km de la Méditerranée. C'est sur les bords de l'Hérault, au pied du château Paul Mas à Pézenas, que la légende de 'Vinus le héron' emblème du vignoble, a commencé.

ÉLABORATION DU PRODUIT

Egrappage des raisins, fermentation à 26/28°C max. Deux remontages quotidiens pendant la fermentation. Macération post-fermentaire de 18 jours à 25°C. Fermentation malolactique. 20 % de l'assemblage est élevé en fûts de chêne de 1 et de 2 ans pendant 4 mois. Les 80% restants sont élevés pendant 4 mois en cuves inox thermorégulées.

