

LES DOMAINES PAUL MAS

13,95\$

* Prix de détail suggéré



Domaine Paul Mas
Sauvignon Blanc 2023

	Code produit	37949
\$	Prix licencié	12.56\$
	Conditionnement	12x750ml
🚚	Type d'approvisionnement	General Listing
📅	Statut	Disponible
🏷️	Type de produit	Vin tranquille
🇫🇷	Pays	France
🕒	Désignation réglementée	Indication géographique protégée
📍	Région	Languedoc-Roussillon
🍇	Cépage(s)	Sauvignon Blanc
%	Pourcentage d'alcool	12%
🍷	Couleur	Blanc
🍷	Taux de sucre	2
🔑	Fermeture	Couronne métallique vissée

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 limpide et claire avec des reflets verts. Notes de citron/citron vert combinées à des notes de groseille à maquereau et de pamplemousse rose. Touche d'herbe coupée fraîche apportant beaucoup d'élégance à l'ensemble. Bouche bien équilibrée avec une acidité rafraîchissante et des notes de fruits exotiques. Servir à l'apéritif, accompagnera sushis, fruits de mer, salades et fromage de chèvre frais.

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. Pressurage pneumatique. Soutirage à 10°C pour clarifier le vin. Jus de goutte et jus de presse sont vinifiés séparément. Fermentation à basse température avec des levures sélectionnées. Le vin de presse est ensuite partiellement assemblé au vin de goutte. Elevage sur lies pendant 2 mois avant d'être embouteillée.

