

LES DOMAINES PAUL MAS

Paul Mas Viognier 2023

15,99\$

* Prix de détail suggéré



Code produit	428119
Prix licencié	14.39\$
Conditionnement	12x750ml
Type d'approvisionnement	Consignment
Statut	Disponible
Type de produit	Vin tranquille
Pays	France
Désignation réglementée	Appellation origine protégée (AOP)
Région	Languedoc-Roussillon
Appellation	Languedoc
Cépage(s)	Viognier
Pourcentage d'alcool	13.5%
Couleur	Blanc

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 jaune or vif avec des nuances de vert. Nez riche et élégant, avec une quintessence de fruits secs, de pêche, de fleurs blanches et une touche de vanille et de miel. Bouche riche, fraîche et gourmande avec une longue finale et de subtiles notes toastées. Servir à l'apéritif. Accompagnera aussi les fruits de mer, poissons, plats au curry, viandes blanches, fromage bleu, tartes et autres desserts aux fruits.

ÉLABORATION DU PRODUIT

Eraflage, macération pelliculaire de 4 heures sur les raisins des plus vieilles vignes, débouillage à basse température à 10°C. Fermentation de 4 semaines, à température contrôlée (18°C max). Fermentation malolactique pour 20% du vin. 15% du Viognier termine sa fermentation en fûts de chêne neufs. Elevage de 3 mois en fûts de chêne pour 15% du vin.

