

LES DOMAINES PAUL MAS

Vignes de Nicole
L'Assemblage Blanc 2023

15,85\$

* Prix de détail suggéré



HVe3 HVe3

	Code produit	11767768
	Prix licencié	15.00\$
	Conditionnement	12x750ml
	Type d'approvisionnement	SAQ Produit régulier
	Statut	Disponible
	Type de produit	Vin tranquille
	Pays	France
	Désignation réglementée	Vin de pays (VDP)
	Région	Pays d'Oc
	Cépage(s)	Chardonnay 45 %
	Cépage(s)	Viognier 25 %
	Cépage(s)	Sauvignon Blanc 20 %
	Cépage(s)	Picpoul 10 %
	Pourcentage d'alcool	13,5%
	Couleur	Blanc
	Taux de sucre	2,7
	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 or jaune vif aux reflets verts. Une quintessence d'arômes de fruit de la passion, de groseilles blanches, de poire et de brioche. Bouche fraîche et crémeuse, montrant un bel équilibre. Servir vec des crustacés, poissons, viandes blanches, fromage de brebis ou cuisine indienne. Ce vin sera également très agréable en apéritif.

ÉLABORATION DU PRODUIT

Egrappage, chaque raisin est vinifié séparément. Macération pelliculaire, débouillage à basse température. Pressurage pneumatique. Fermentation sous température contrôlée (15-17°C) pendant 15 jours. La première semaine de fermentation, le Chardonnay termine sa fermentation en fûts de chêne neufs. Le Viognier et le Chardonnay sont élevés 3 mois en fûts de chêne, 50% de chêne français et 50% de chêne américain. Le Viognier est élevé en cuves inox uniquement.



MARC CHIANDUSSI
(514) 512-8333
marc.chiandussi@royplus.co

STÉPHANIE GOUIN
(450) 675-8557
stephanie.gouin@royplus.co

PASCAL BROUILLARD
(514) 242-7097
pascal.brouillard@royplus.co

STÉPHANE MATTE
(418) 558-1019
stephane.matte@royplus.co

**PIERRE-MARTIN
BELLEVILLE**
(418) 575-3206
info@royplus.co

MARGUERITE AGHABY
(514) 722-4066
info@royplus.co