

LES DOMAINES PAUL MAS

Le Berceau Brut

16,45\$

* Prix de détail suggéré



HVe3 HVe3

Code produit	12841510
Prix licencié	15.53\$
Conditionnement	12x750ml
Type d'approvisionnement	SAQ Spécialité Continu
Statut	Disponible
Type de produit	Vin effervescent
Pays	France
Désignation réglementée	Vin de France
Région	Languedoc-Roussillon
Cépage(s)	Chardonnay 35 %
Cépage(s)	Pinot Blanc 30 %
Cépage(s)	Pinot Gris 15 %
Cépage(s)	Grenache gris 10 %
Cépage(s)	Pinot Noir 10 %
Pourcentage d'alcool	12%
Couleur	Rosé
Taux de sucre	8
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

Le Berceau, élevé en méthode traditionnelle, est produit sur une zone sans appellation. Le travail en cave, l'élevage et le dégorgement sont les mêmes méthodes utilisées que pour les grands effervescents. Couleur rose saumon. Bulles sont fines et persistantes. Arômes de fraise et notes légèrement briochées. Texture riche, fruitée, vive avec une belle persistance.

ÉLABORATION DU PRODUIT

Les raisins récoltés sont refroidis à 10°C à l'arrivée en cave suivi d'un pressurage pneumatique. Seul le cœur de cuvée est conservé. Débourageage à froid à 8°C. Fermentation entre 14 et 16°C. Fermentation malolactique partielle pour le Chardonnay. Le vin est mis en bouteille en janvier et débute sa deuxième fermentation. Affinement minimum de 9 mois. Remuage et dégorgement au fur et à mesure de l'élevage.



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