

LES DOMAINES PAUL MAS

Claude Val 2023

14,45\$

* Prix de détail suggéré



	Code produit	13963771
\$	Prix licencié	12.55\$
	Conditionnement	12x750ml
🚚	Type d'approvisionnement	SAQ Spécialité par lot
📅	Statut	Disponible
🏷️	Type de produit	Vin tranquille
🇫🇷	Pays	France
🕒	Désignation réglementée	Indication géographique protégée
📍	Région	Pays d'Oc
🍇	Cépage(s)	Grenache 50 %
🍇	Cépage(s)	Cinsault 30 %
🍇	Cépage(s)	Syrah 20 %
%	Pourcentage d'alcool	12,5%
🎨	Couleur	Rosé
🍷	Taux de sucre	2,5
🔑	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 rose pêche de vigne. Notes de pêche, de melon et d'écorce d'orange avec un soupçon d'herbe fraîche. La bouche offre équilibre et vivacité sur d'agréables saveurs fruitées. Fraicheur et longueur sont au rendez-vous. Servir avec des plats légers tels que grillades, salades composées, pâtes à la carbonara et fromages à pâte molle.

ÉLABORATION DU PRODUIT

Chaque cépage est vinifié séparément. Les grappes sont éraflées, suivi d'un pressurage pneumatique. On utilise uniquement le jus de goutte et de première presse. Fermentation pendant 2 semaines à 17°C.



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