

LES DOMAINES PAUL MAS

Cabernet de Cabernet
2022

HVe3 HVe3

Code produit	11676381
Prix licencié	13.18\$
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)	Cabernet Sauvignon 50 %
Cépage(s)	Cabernet Franc 50 %
Pourcentage d'alcool	13,5%
Couleur	Rouge
Taux de sucre	5,1
Fermeture	Couronne métallique
Durée de vieillissement	5 ans

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 rouge grenat avec des reflets rubis. Arômes intenses de fruits rouges (framboise), notes de tabac, de cacao et des arômes de vanille épicée. Bouche ronde avec des tannins fins. Savoureux, sur des notes de cerises mûres en milieu de bouche, de vanille et d'épices. Finale fruitée et persistante. Servir avec une salade et magret fumé, des pâtes à la bolognaise ou des viandes au barbecue.

ÉLABORATION DU PRODUIT

Éraflage des raisins. Fermentation à 24° les 2 premiers jours puis à 26 °C. Deux remontages quotidiens durant le 1er tiers de fermentation. Macération post-fermentaire à 25°C pendant 12 jours. 20% de la cuvée est élevé partiellement en barriques de 1-2 ans, pendant 4 mois. Les autres 80 % sont élevés en cuve inox.

13,75\$

* Prix de détail suggéré



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