

LES DOMAINES PAUL MAS

49,75\$

* Prix de détail suggéré

Astélia 2018

	Code produit	14728932
	Prix licencié	43.27\$
	Conditionnement	12x750ml
	Type d'approvisionnement	SAQ Spécialité par lot
	Statut	Non disponible
	Type de produit	Vin tranquille
	Pays	France
	Désignation réglementée	Vin de pays (VDP)
	Région	Pays d'Oc
	Cépage(s)	Cabernet Sauvignon 55 %
	Cépage(s)	Syrah 45 %
	Pourcentage d'alcool	14,5%
	Couleur	Rouge
	Taux de sucre	1,8
	Fermeture	Liège
	Durée de vieillissement	Plus de 20 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 profond aux reflets violets.

Nez : nez de gelée de groseille, myrtille, moka, café torréfié évoluant vers des notes de cassis et de poivre.

Bouche : vin puissant et opulent, aux tannins bien présents, qui laissent augurer d'un bon potentiel de garde. La bouche est d'une belle ampleur avec une finale sur des notes moka et chocolat. La promesse d'un très grand vin.

NOTES SUR LE PRODUIT

Accord mets et vins : servir à 15/17°C, il se mariera parfaitement avec un tournedos Rossini, une côte de bœuf et sa poêlée de cèpes, ou des fromages bien faits.

Garde : plus de 20 ans dans des conditions de garde optimale.

ÉLABORATION DU PRODUIT

Vinification traditionnelle en petites cuves inox et bois tronconiques. Fermentation à 26/ 28°C avec des pigeages 2 fois par jour pendant une semaine puis une fois par jour pendant les 4 semaines de macération. Fermentation malolactique en barriques et élevage en barriques et en foudre.

MARCO 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

Sol : argilo-calcaire, graveleux

Age des vignes : 15-45 ans

Taille : Cordon de Royat

Densité de plantation : 4800-5200 pieds/ha (Cabernet), 7000 pieds/ha (Syr...



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