

LES DOMAINES PAUL MAS

Vignes de Nicole
Cabernet-S Magnum
2022

31,25\$

* Prix de détail suggéré



HVe3 HVe3

	Code produit	14210869
	Prix licencié	28.18\$
	Conditionnement	6x1500ml
	Type d'approvisionnement	SAQ Spécialité par lot
	Statut	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%
	Couleur	Rouge
	Taux de sucre	1,9
	Fermeture	Liège
	Durée de vieillissement	Plus de 6 ans

INFORMATION SUR LE DOMAINE

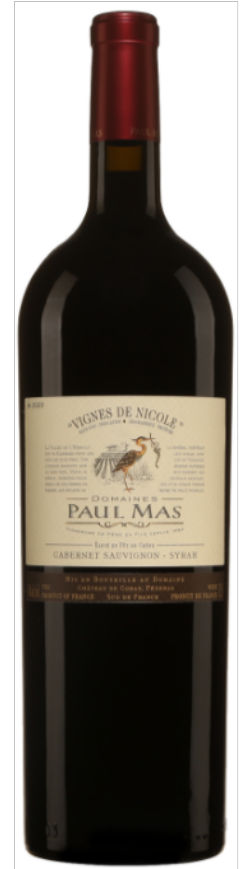
L'histoire des Domaines Paul Mas commence au Château Paul Mas, dans le hameau de Conas, à Pézenas, la ville de Molière. En 1987, Paul Mas lègue 35 ha de vignobles à Jean-Claude Mas, qui créera les Domaines Paul Mas 13 ans plus tard.

NOTES DE DÉGUSTATION

Couleur violet intense avec des nuances rubis. Nez complexe et raffiné avec des parfums de petits fruits noirs (cassis) et de sous-bois, notes de réglisse et de vanille. Bouche bien équilibrée avec du caractère. Tannins souples et présents, grande persistance finissant sur des notes de réglisse et cacao. Servir avec des viandes rouges, un navarin, grillades et fromages.

ÉLABORATION DU PRODUIT

Egrappage. Vinification séparée pour chaque cépage. Macération pendant 3 jours à 10°C. Fermentation pendant 6 jours à 26-28°C (max) avec remontage quotidien, suivie d'une macération post-fermentaire de 15 jours pour le Cabernet et 12 jours pour la Syrah sous température contrôlée (26°C maximum). Elevage en barrique pendant 8 mois.



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