

Les vins Paul Mas sont le résultat d'une symbiose harmonieuse entre une région extraordinaire pour produire des raisins, une passion pour la vigne, le respect du raisin lors de la vinification et le talent de l'assemblage et de l'élevage ; c'est le style Paul Mas.

C'est sur les bords de l'Hérault, au pied du château Paul Mas à Pézenas, que la légende de Vinus le héron a commencé. Le Château Paul Mas se compose de 3 sites : 39 ha à Conas dédiés à la production de vins IGP, 81 ha à Montagnac (Vignes de Nicole, Bellugette, Clos de Savignac, et Clos des Mûres), et 42 ha à Caux (Clos du Moulinas) pour les vins AOP Languedoc, Grès de Montpellier, Pézenas, et IGP Pays d'Oc.

**Cépages :** Grenache 45%, Vermentino 30 %, Roussanne 15 %, Viognier 10%  
Languedoc– Appellation d'Origine Protégée



### **Le vignoble**

Type de Sols : Sol Argilo calcaire, avec graviers  
Age de la vigne : 9 à 21 ans  
Taille : cordon de Royat  
Rendement moyen : 40 hl/ha  
Vendanges : Mécaniques, de nuit.  
Densité de plantation : 4400 pieds/ha  
Altitude : de 40 à 110 mètres  
Climat : méditerranéen



### **Caractéristiques du vin**

- Alcool: 14%
- Sucre résiduel : 2g/l
- Acidité totale: 3,4 g/l
- pH : 3,6



### **Vinification**

Eraflage, vinification séparée de chaque cépage, pressurage pneumatique, débourbage à 6-8°C. les presses sont vinifiées séparément du jus de goutte puis réincorporées. Fermentation lente sous contrôle des températures (15 à 18°C maxi) avec des levures sélectionnées :

a) Le Viognier et la Roussanne ont fait leur fermentation en cuve puis dans des barriques neuves.

b) Le Vermentino et le Grenache ont été vinifiés en cuve inox.

L'assemblage final se fasse en mars.

Pour les barriques, nous utilisons 40% de chêne américain et 60% de chêne français.



### **Notes de dégustation**

**Couleur :** Jaune brillant avec des reflets verts.

**Nez :** Très élégant, avec une déclinaison d'arômes de fruits exotiques : mangue, ananas, noix de coco, mêlés à la vanille avec une touche florale et des notes de brioche toastée.

**Bouche :** Riche et puissante, avec une longue finale sur une trame fruitée et florale.

**Garde :** Dans les 5 premières années, on appréciera les arômes fruités qui évoluent ensuite vers des notes plus mûres, avec des notes de fruits secs.

**Accords mets & vins :** Servir à 10 à 12°C, avec des crustacés cuisinés, plats de poisson, viandes blanches, tagine de poulet aux abricots, fromage de chèvre et brebis, tartes et desserts aux fruits.