

Paul Mas 1892

Blanc 2018

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.

Paul Mas 1892 rend hommage à Raymond Mas, le grand-père de Jean-Claude, à sa façon de travailler la terre sans produits chimiques, et à la viticulture traditionnelle, tout en respectant le fruit de la vigne. Il a créé ses vins grâce à un travail rigoureux qui s'inscrit paradoxalement dans une approche à la pointe de la technologie.



Cépages :

80% Chardonnay, 20% Grenache Blanc

Pays d'Oc – Indication Géographique Protégée

Vin issu de l'agriculture Biologique



Le Vignoble

Type de sol : argilo-calcaire, crayeux à certains endroits.

Age moyen de la vigne : 18-25 ans.

Taille : Guyot Simple et Cordon de Royat

Vendanges : mécaniques, de nuit.

Rendement moyen : 50 hl/ha

Densité de plantation : 4400 pieds/ha.

Altitude : 80 – 120 m

Climat : Méditerranéen



Caractéristiques du vin

- Alcool : 12.5 %

- Sucres : 1.5 g/l

- Acidité totale : 3,5 g/l

- pH : 3.5



Vinification

Eraflage, chaque cépage est vinifié séparément. Pressurage pneumatique avec séparation du jus de goutte et du jus de presse. Fermentation lente en cuves sous températures contrôlées (15°C-18°C) avec des levures sélectionnées. Une partie de l'assemblage final est élevée en barriques sur lies fines pendant 3 mois, l'autre partie est élevée en cuve sur lies fines avec bâtonnage régulier.



Notes de dégustation

Couleur : Robe claire, limpide, brillante et cristalline

Nez : Dominante florale et fruits blancs, notes originales de coing et de mangue.

Bouche : Riche, ample, puissante, long en bouche, finale relevée par des notes légèrement fumées ; un beau vin de gastronomie.

Accords mets / vin : Servir à 10/12 °C avec de l'anguille fumée, Filet mignon de porc à la sauge, cuisses de grenouilles en persillade, Noix de St jacques au lait de coco, citronnelle et gingembre.