

Paul Mas 1892 Rouge 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 :

35 % Carignan, 25 % Mourvèdre, 20 % Grenache Noir, 20% Cabernet Sauvignon

Pays d'Oc - Indication Géographique Protégée

Vin issu de l'agriculture Biologique



Le Vignoble

Type de sol: argilo-calcaire avec des graviers

Age du vignoble: entre 22 et 51 ans selon les cépages

Taille : Guyot simple et Cordon de Royat

Densité de plantation: 4400 pieds/ha

Vendanges: mécaniques, de nuit

Rendement moyen: 48hl/ha

Altitude: 150 to 250 m

Climat: Méditerranéen en altitude



Caractéristiques du vin

- Alcool: 13,5%

- Sucre : 1,5 g/l

- Acidité totale : 3.2

- pH : 3.7



Vinification

Egrappage. Nous vinifions chaque cépage séparément.

Fermentation sous température contrôlée (26-28°C max) avec des levures sélectionnées. Macération post-fermentaire pendant 2 semaines avec remontage quotidien. Les vins sont ensuite assemblés avant fermentation malolactique. 30% du vin est élevé en fût de chêne américain (barrique de 1 et 2 vins) pendant 5 mois.



Notes de dégustation

Couleur : brillante et grenat intense avec des reflets violacés.

Nez: Intense avec des notes de baies sauvages, de fruits mûrs et de prune, relevé de fines épices.

Palais: Riche et soyeux à la fois, soutenus par des tanins croquants et des notes de réglisses.

Accords Mets/Vin : on servira ce vin entre 15 et 17 °C avec des viandes rouges, des planches mixtes, un magret de canard grillé, une Tielle sétoise, ou des lasagnes à la bolognaise...Un vin idéal à partager lors d'un apéritif dinatoire.



Paul Mas 1892 Rouge 2017
