

Paul Mas ENIGMA 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.

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 : le château et un vignoble de 25 ha à Conas, près de Pézenas ; la cave ainsi que 80 ha de vignobles à Nicole, près de Montagnac ; la cave et le Clos du Moulinas à Caux.



Cépage : 80 % Chardonnay (vendanges tardives), 17% Viognier, 3% Muscat.

Pays d'Oc – Indication Géographique Protégée



Le vignoble

Type de sol : Argile et calcaire avec des graviers.

Age des vignes : Vignes âgées de 13 à 23 ans

Taille : Cordon de Royat.

Densité de plantation : 4400 pieds/ha

Vendanges : Tardives pour le Chardonnay, mécaniques de nuit pour le viognier et le muscat.

Rendement moyen : 51hl/ha.

Climat: Méditerranéen.

Altitude: 80 – 120m



Caractéristiques du vin

- Alcool: 13,5%
- Sucre: 20 g/l
- Acidité totale : 3.5 g/l
- Ph : 3,4



Vinification et Élevage

Erafflage des raisins, macération sans contact avec la peau. Presse pneumatique (utilisation du jus de goutte), soutirage à 10°C pour clarifier le vin, filtration du soutirage et réassemblage avec le jus propre, fermentation à 16°C pendant 17 jours avec levures sélectionnées. La fermentation du chardonnay est stoppée à un degré d'alcool de 13% avec 36 grammes de sucre résiduel. Le vin est préservé du contact avec l'oxygène tout le long du processus.

Après assemblage, le vin est élevé en cuve en acier inoxydable sur lies pendant 4 mois.



Notes de dégustation

Couleur : Jaune très brillant avec des teintes jaune paille.

Nez : Complexe avec des arômes de citron, d'abricots secs avec de légères notes fumées.

Bouche : Fruitée, tendre avec une bonne acidité et un équilibre qui donne une sensation riche en bouche et une bonne longueur.

Accord mets et vins : A 10-12°C avec du foie gras ou des fromages frais.