

Paul Mas Classique Viognier 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 ; et le Clos du moulinas à Caux.



Cépage : 100% Viognier

Pays d'Oc - Indication Géographique Protégée



Caractéristiques du vignoble :

Type de sol : argilo calcaire

Age des vignes : de 13 à 21 ans

Taille : Cordon de Royat

Densité de plantation : 4400 pieds/ha

Vendanges : mécanique de nuit afin d'éviter l'oxydation

Rendement moyen : 52 hl/ha

Altitude : 80-120 m

Climat : Méditerranéen



Caractéristiques du vin

- Alcool : 13,5%

- Sucre : 2.5 g/l

- Acidité totale : 3.4 g/l

- pH : 3.5



Processus de vinification

Éraflage, macération pelliculaire durant 4 heures pour les raisins provenant des plus vieilles vignes, débourbage à basse température à 10°C. La fermentation dure 4 semaines, à température contrôlée (18°C max.). Fermentation malolactique pour 20% du vin.

15% du Viognier finit sa fermentation dans des barriques de chêne neuves, suivi de 3 mois d'élevage. Le reste est en cuve d'acier inoxydable jusqu'à l'assemblage.



Notes de dégustation

Robe : jaune or, couleur vive, avec des nuances de vert.

Nez : riche et élégant, avec une quintessence de fruits secs, de pêche, de fleurs blanches, et une touche de vanille et de miel.

Bouche : ample et fraîche, onctueuse et désaltérante, avec une longue finale et de subtiles notes toastées persistantes.

Accords mets et vins : servir à 10 /12°C, de préférence avec des fruits de mer et du poisson, des plats au curry, des viandes blanches, fromage bleu, tartes et autres desserts aux fruits. Il s'appréciera également seul, en apéritif.