

Blanc Méditerranée

○ France • Languedoc-Roussillon • 2017

Grenache blanc, Vermentino, Chasan, Mauzac, Sauvignon Blanc, Chenin • IGP Pays d'Oc



Côte Mas est une invitation à s'immerger dans le Luxe Rural, art de vivre propre aux Domaines Paul Mas. Partager nos paysages, notre climat, notre accueil chaleureux et nos produits du terroir avec un verre de vin plein de saveur et de soleil, est une source d'émotions véritables.

RÉGION

Le vignoble repose sur un sol argilo-calcaire à tendance graveleux. Climat méditerranéen.

CÉPAGE

35% Grenache blanc, 25% Vermentino, 15% Chasan, 10% Mauzac, 10% Sauvignon Blanc, 5% Chenin

VINIFICATION

Chaque cépage est vinifié séparément. Égrappage, macération courte pendant 4 à 8 heures sous températures contrôlées. Pressurage pneumatique (presseur Bucher). Fermentation durant 3 semaines. Uniquement le jus de goutte et la première presse sont utilisés, afin d'obtenir un maximum d'expression de fruit et d'arômes tout en restant un processus naturel. L'assemblage a lieu au mois de novembre, le vin est alors élevé en cuves inox pendant 2 mois avant d'être mis en bouteilles.

CARACTÉRISTIQUE

Nez complexe avec des notes d'agrumes, de rose et de fruits tropicaux. La bouche est fruitée, ronde et souple. Très bel équilibre.

DISTINCTION

Bon blanc du Midi, assez gras et aromatique, qui conjugue les vertus complémentaires des cépages grenache blanc, chardonnay, vermentino et sauvignon blanc. Bon équilibre entre l'acidité et la structure. À ce prix, vraiment rien à redire." *** Rapport qualité-prix Guide Phaneuf 2018, mill. 2016

CCNP : 13289510

VIN BLANC • 750 ML • 13.5 % D'ALCOOL



□ Régulier

Domaines Paul Mas

