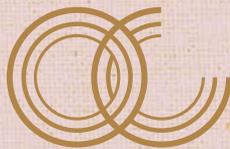


Collection

AUTOMNE / HIVER 2024



PAYS D'OC

Indication Géographique Protégée

Vins de cépages

DOMAINES PAUL MAS

Vignes de Nicole

Chardonnay-Viognier

Couleur : Blanc

Cépages : Chardonnay 70%, Viognier 30%

Millésime : 2022

Prix public indicatif au caveau : 8,90€ TTC

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Sol : Argilo-calcaire, calcaire parsemé de fossiles

Vinification : Égrappage, cépages vinifiés séparément, légère macération pelliculaire, débouillage à basse température, 15 jours de fermentation sous température contrôlée (15-17°C) dès la fin de la première semaine de fermentation.

Rendement : 48 hl/ha

Nombre de bouteilles : 100 000

Élevage : Barrique, cuve inox

Méthode de culture : Traditionnelle, HVE

Degré alcoolique : 13,5%

DÉGUSTATION

Robe : Jaune or brillant avec des nuances vertes.

Nez : Élégant, riche et frais, arômes de fruits à chair jaune et fruits exotiques, pointe vanillée, florale, pain grillé.

Bouche : Riche, persistante, notes fruitées minérales.

SERVICE

Température : 9-11°C

Accords mets et vins : Crustacés cuisinés, poissons grillés ou en sauce, viandes blanches, chèvre frais ou affiné, tartes, desserts aux fruits, apéritif, tapas de la mer, fromages à pâte (Comté, Beaufort, Abondance).

Conditionnement : 75 cl



DOMAINES PAUL MAS - Route de Villeveyrac - 34530 MONTAGNAC
+33 (0)4 67 90 16 10 - info@paulmas.com - www.paulmas.com