

Domein

Mas des Mas

De wijnstokken zijn aangeplant op steile hellingen. De stokken hebben een gemiddelde leeftijd van 40 jaar. De filosofie van 'Les Domaines Paul Mas' is er op gericht de typiciteit van bodem en druivenras te behouden, en tegelijkertijd een wijn te presenteren die aansluit bij wat de consument vandaag de dag vraagt: veel fruit, concentratie, kleur, geur en smaak.

Vinificatie

De druiven worden met de hand geoogst. Gemiddelde opbrengst 24 hl/ha. Separate vinificatie van de druivenrassen, vergisting bij gecontroleerde temperatuur. Gedurende elf maanden rijpt 30% van de blend in vaten van Amerikaans eiken, en 70% in betonnen tanks.

Smaak

Deze wijn heeft een granaatrode kleur. In de neus vinden we zwart fruit met wat kruidigheid. Het is een rijke, volle wijn met zachte tannines. Redelijk lange finale met een mooi evenwicht.

Gerechten

Kaas - hard | Exotische keuken | Wild - everzwijn | wilde paddenstoelen

Algemene info

Type: Rode wijn

Druivenrassen: Mourvèdre (50%), Syrah (30%), Grenache (20%)

Teeltwijze: Traditioneel

Te bewaren (jaren): "+ 5-7"

Serveertemperatuur: 16 - 18 ° C

Smaakprofiel: Complex royaal

