

Mas des Mas | Gres de Montpellier France (LANGUEDOC) – 2023

Domaine

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.

Vinification

Les raisins sont récoltés à la main. Rendement moyen 24 hl / ha. Vinification séparée des cépages, fermentation à température contrôlée. Pendant onze mois, 30% du mélange ont vieilli en fûts de chêne américain et 70% en cuves en béton.

Dégustation

Ce vin a une couleur rouge grenat. Au nez, on trouve des fruits noirs légèrement épicés. C'est un vin riche et corsé aux tanins souples. Finale assez longue avec un bel équilibre.

Mets adaptées

Fromage - fort | Cuisine exotique | Sanglier | wilde paddenstoelen

Caractéristiques

pdf.general.type: Vin rouge

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

Viticulture: Traditionnel

Stocker (années): "+ 5-7"

Servir à: 16 - 18 ° C

Profil de goût: Complexe et généreux

