

# DOMAINES PAUL MAS

## Cuvée "Vignes de Nicole"



**Couleur :** Blanc  
**Cépage(s) :** 70% Chardonnay, 30% Viognier  
**Millésime :** 2017  
**Prix public indicatif :** 8,60€ TTC

### CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

**Sol :** Argilo-calcaire  
**Vinification :** Egrappage, chaque cépage est vinifié séparément, macération pelliculaire légère, débouillage à basse température. 15 jours de fermentation sous température contrôlée (15-17°C). Dès la fin de la 1ère semaine de fermentation, le chardonnay est entonné dans des barriques de chêne neuves où il sera élevé pendant 3 mois. 50% de chêne français et 50% de chêne américain. Le Viognier est élevé uniquement dans des cuves en inox.  
**Rendement :** 48 hl/ha  
**Nombre de bouteilles :** 35 000  
**Élevage :** 3 mois - Barrique, Inox  
**Certification bio :** Non  
**Méthode de Culture :** Raisonnée  
**Degré alcoolique :** 13,5%

### DÉGUSTATION

**Robe :** Jaune or brillant avec des teintes vertes.  
**Nez :** Élégant, à la fois riche et frais, avec des arômes de fruits à chair jaune et exotiques, une pointe vanillée, florale, et de pain grillé.  
**Bouche :** Riche avec une longue persistance finissant sur des notes fruitées minérales.

### LE SERVICE

**Température :** 9-11°C  
**Accords mets et vins :** Crustacés et poissons, viandes blanches, chèvre frais aux raisins secs, tartes et fruits en dessert. A l'apéritif avec des bouchées feuilletées.  
**Conditionnement :** 75 cl

### DISTINCTIONS

Pays d'Oc IGP Collection 2018

