

Collection

PRINTEMPS / ÉTÉ 2023



PAYS D'OC

Indication Géographique Protégée

Vins de cépages

LES DOMAINES PAUL MAS Vignes de Nicole

Couleur : Rosé

Cépages : Grenache 50%, Mourvèdre 30%, Syrah 20%

Millésime : 2022

Prix public indicatif au caveau : 9,20€ TTC

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Sol : Argilo-calcaire

Vinification : Traditionnelle

Rendement : 60 hl/ha

Nombre de bouteilles : 83 800

Élevage : Inox

Méthode de culture : Haute Valeur Environnementale

Degré d'alcool : 13%

DÉGUSTATION

Robe : Rose saumon.

Nez : Élégant et intense, avec notes fruitées type pêche blanche et groseille, des notes florales et une pointe d'eucalyptus, apportant du caractère et une touche de fraîcheur.

Bouche : Ample, onctueuse, fraîche et bien équilibrée, fruité avec des notes de cerises et de framboises, avec une belle longueur maintenue par une élégante finale mentholée.

SERVICE

Température : 9-11°C

Accords mets et vins : Fruits de mer, crustacés, saumon, porc, viandes et volailles grillées, salades, fromages légers. Peut s'accorder aussi avec des desserts comme une salade fraise-pêche-menthe.

Conditionnement : 75 cl



DOMAINES PAUL MAS - Route de Villeveyrac - 34530 MONTAGNAC
+33 (0)4 67 90 85 20 - info@paulmas.com - www.paulmas.com