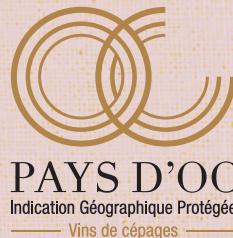


Collection

AUTOMNE / HIVER 2023



DOMAINES PAUL MAS Grande Réserve Chardonnay

Couleur : Blanc

Cépage : Chardonnay

Millésime : 2022

Prix public indicatif au caveau : 18€ TTC

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Sol : Calcaire, craie et graviers.

Vinification : Pressurage pneumatique avec sélection des raisins. Après la fermentation, 60% du vin effectue la fermentation malolactique en fûts de chêne.

Élevage en barriques pendant 9 mois (1/3 de barrique neuve, 2/3 de barrique de 2 ans, 50% chêne français et 50% chêne américain).

Rendement : 55 hl/ha

Nombre de bouteilles : 11 452

Élevage : Barrique

Méthode de culture : Biologique

Degré d'alcool : 14%

DÉGUSTATION

Robe : Or clair brillant aux reflets verts.

Nez : Raffiné et élégant avec des notes de poire, d'amande, d'anis et de grillé.

Bouche : Riche et longue avec des arômes d'agrumes et de fleurs.

SERVICE

Température : 13°C

Accords mets et vins : À servir avec des poissons en sauce, des viandes blanches et des fromages de brebis. Tous les plats crémeux peuvent être de bons accords.

Conditionnement : 75 cl

