

Collection

PRINTEMPS / ÉTÉ 2024



PAYS D'OC

Indication Géographique Protégée

Vins de cépages

DOMAINES PAUL MAS

Paul Mas Viognier

Couleur : Blanc

Cépage : Viognier

Millésime : 2023

Prix public indicatif au caveau : 6,50€ TTC

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Sol : Argilo-calcaire

Vinification : Éraflage, pressurage pneumatique, débouillage à basse température (6 à 8°C). Fermentation lente sous température contrôlée (18°C max.) avec des levures sélectionnées. 15% est élevé en barriques de chêne neuves, suivi de 3 mois d'élevage, et en cuve Inox jusqu'à l'assemblage.

Rendement : 60 hl/ha

Nombre de bouteilles : 200 000

Élevage : Barrique, Inox

Méthode de culture : HVE

Degré alcoolique : 13%

DÉGUSTATION

Robe : Jaune or, couleur vive, avec des nuances de vert.

Nez : Riche et élégant, avec des arômes de fruits méditerranéens, de fleurs blanches et une touche de vanille.

Bouche : Riche, frais et gourmand, avec des notes de pain grillé et de miel en fin de bouche.

SERVICE

Température : 10-12°C

Accords mets et vins : Apéritif, fruits de mer, poisson, plats au curry, viandes blanches, fromage bleu, tartes et autres desserts aux fruits.

Conditionnement : 75 cl



DOMAINES PAUL MAS - Route de Villeveyrac - 34530 MONTAGNAC
+33 (0)4 67 90 16 10 - info@paulmas.com - paulmas.com