

Collection

PRINTEMPS / ÉTÉ 2024



PAYS D'OC

Indication Géographique Protégée

Vins de cépages

DOMAINES PAUL MAS

Côté Mas

Sauvignon Vermentino

Couleur : Blanc

Cépages : Sauvignon blanc 70%, Rolle (Vermentino) 30%

Millésime : 2023

Prix public indicatif au caveau : 5,95€ TTC

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Sol : Argilo-calcaire

Vinification : Cépages vinifiés séparément.

Égrappage, presse pneumatique, soutirage à 10°C et fermentation pendant 2 semaines à 16°C avec des levures. Élevage 3 mois en cuve avant embouteillage.

Rendement : 60 hl/ha

Nombre de bouteilles : 240 000

Élevage : Inox

Méthode de culture : HVE

Degré alcoolique : 12,5%

DÉGUSTATION

Robe : Or brillant avec des reflets verts.

Nez : Complexe aux notes florales, pêche et poire.

Bouche : Fruitée, riche et vif. Ample, bien équilibrée et durable.

SERVICE

Température : 8°C

Accords mets et vins : Poisson, poulet, apéritif, curry et repas légers.

Conditionnement : 75 cl

