

Collection

PRINTEMPS / ÉTÉ 2024



PAYS D'OC

Indication Géographique Protégée

Vins de cépages

DOMAINES PAUL MAS Vignes de Nicole

Couleur : Rosé

Cépages : Grenache noir 55%, Mourvèdre 30%, Syrah 15%

Millésime : 2023

Prix public indicatif au caveau : 8,90€ TTC

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Sol : Argilo-calcaire parsemé de fossiles

Vinification : Traditionnelle, égrappage et pressurage direct (presseur pneumatique). Chaque cépage est vinifié séparément. Fermentation à 17°C avec des levures.

Rendement : 60 hl/ha

Nombre de bouteilles : 200 000

Élevage : Béton

Méthode de culture : HVE

Degré alcoolique : 13%

DÉGUSTATION

Robe : Rose saumon.

Nez : Élégant et intense, fruits, pêche blanche, groseille, des notes florales et eucalyptus.

Bouche : Ample, onctueuse, fraîche et bien équilibrée. Fruité (cerises et framboises), une finale mentholée.

SERVICE

Température : 9-11°C

Accords mets et vins : Fruits de mer, crustacés, saumon, porc, viandes et volailles grillées, salades, fromages légers, desserts, salade fraise-pêche-menthe.

Conditionnement : 75 cl



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