

Côté Mas est une invitation à s’immerger dans le Luxe Rural, art de vivre propre aux Domaines Paul Mas. Partager nos paysages, notre climat, notre accueil chaleureux et nos produits du terroir avec un verre de vin plein de saveur et de soleil, est une source d’émotions véritables. Cet assemblage aux couleurs de l’amour est issu de cépages méditerranéens traditionnels : Cinsault, Grenache et Syrah.



Cépages : Grenache 50%, Cinsault 30%, Syrah 20%
Pays d’Oc – Indication Géographique Protégée

Le vignoble

Type de sol : Argilo-calcaire
Age de la vigne : de 8 à 36 ans
Taille : Guyot simple
Densité de plantation : 4400 pieds/ha
Vendanges : mécaniques de nuit
Rendement moyen : 60 hl/ha
Altitude : 60-150m
Climat : méditerranéen

Caractéristiques du vin

- Alcool : 12.5 %
- Sucre résiduel : 2.5 g/l
- Acidité totale : 3.45 g/l
- pH : 3.4

Vinification

Chaque cépage est vinifié séparément. Egrappage, pressurage pneumatique. On utilise uniquement le jus de goutte et de première presse. Fermentation pendant 2 semaines à 17°C. Le vin est élevé sur lies fines avec bâtonnage régulier pendant 40 jours dans des cuves inox et en ciment revêtues d’époxy.

Notes de dégustation

Couleur : Robe pêche de vigne

Nez : Complexe aux arômes de cerises et cassis.

Bouche : Ronde et équilibrée, bien fruitée et persistante

Accords mets et vins : Servi à 12° C, avec des plats d’été : des grillades, des salades, pâtes « à la carbonara » et des fromages à pâte molle