



Château Paul Mas

Clos des Mûres 2017

Les vins Paul Mas sont le résultat d'une symbiose harmonieuse entre une région extraordinaire pour produire des raisins, une passion pour la vigne, le respect du raisin lors de la vinification et le talent de l'assemblage et de l'élevage ; c'est le style Paul Mas.

C'est sur les bords de l'Hérault, au pied du château Paul Mas à Pézenas, que la légende de Vinus le héron a commencé. Le Château Paul Mas se déploie sur trois vignobles : 39 ha à Conas dédiés à la production de vins IGP, 81 ha à Montagnac (Vignes de Nicole, Clos de Savignac, et Clos des Mûres), et 42 ha à Caux (Clos du Moulinas) pour les vins AOP Languedoc, Grès de Montpellier, Pézenas, et IGP Pays d'Oc. La cuvée Clos des Mûres, vin emblématique des Domaines Paul Mas, doit son nom aux ronces qui entouraient cette petite parcelle d'où est née cette fameuse cuvée en 2000. Depuis, le succès de ce vin a nécessité une extension de sa zone de production hors du clos d'origine.



Cépages : 85% Syrah, 10% Grenache noir, 5% Mourvèdre
Languedoc – Appellation d'Origine Protégée

Le vignoble

Type de sol : argilo et marno-calcaire avec fossiles.

Age de la vigne : Syrah entre 12 et 22 ans, Grenache 28 ans et Mourvèdre 18 ans.

Taille : cordon de Royat

Densité de plantation : 4400 pieds/ha

Rendement moyen : 40 hl/ha

Vendanges : mécaniques de nuit

Altitude : de 60 à 120 mètres

Climat : méditerranéen



Caractéristiques du vin

- Alcool : 14,5 %
- Sucre : 1,5g/l
- Acidité totale : 3 g/l
- pH : 3,75



Vinification

Eraflage des raisins, vinification séparée pour chaque cépage.

Fermentation à température contrôlée (26-28°C max.) pendant 8 à 10 jours avec des levures sélectionnées. Macération post

fermentaire pendant 2 à 3 semaines. 100 % de l'assemblage fait la fermentation malolactique en barrique. Le vin est alors élevé pendant 9 mois dans des barriques de chêne français et de chêne américain. 30 % de barriques neuves, 35% d'un an et 35 % de 2 ans.

Notes de dégustation

Couleur : rubis profond, avec des reflets améthyste.

Nez : Complexe, aux arômes de cassis, violette et mûres évoluant vers des notes de cacao et d'épices douces.

Bouche : un vin généreux, bien équilibré, fruité. Arômes de cacao, baies séchées ; un vin soyeux, dense, charnu et aux arômes de fruits bien marqués, des notes acidulées, de tartes de fruits, de pommes, cèdre, et une finale minérale nuancée par des tannins croquants.

Accords mets et vins : Servir à 15/17°C, avec des viandes rouges grillées (côte de Bœuf), un magret de Canard, ou encore des plats type Osso bucco, poulet basquaise, ... Certains fromages pourront l'accompagner également.

Garde : Plus de 10 ans dans des conditions optimales.



Château Paul Mas

Clos des Mûres 2017
