

## Le Rosé par Paul Mas 2018

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 compose de 3 sites : le château et un vignoble de 25 ha à Conas, près de Pézenas ; la cave ainsi que 80 ha de vignobles à Nicole, près de Montagnac ; et le Clos du Moulinas à Caux.



Cépages : Grenache, Caladoc, Cinsault  
Pays d'Oc – Indication d'Origine Protégée



### **Le Vignoble :**

Sol : Argilo-calcaire, graveleux.  
Age des vignes : 22 ans  
Taille : Cordon de Royat  
Densité de plantation : 4400 pieds/ha  
Vendanges : Mécanique de nuit.  
Rendement moyen : 60 hl/ha  
Altitude : 80- 180m  
Climat : Méditerranéen



### **Caractéristiques du vin :**

- Alcool : 12,5%
- Sucre : 2,5 g/l
- Acidité Totale : 3,45 g/l
- pH: 3,5



### **Vinification**

Chaque cépage est vinifié séparément. Egrappage, pressurage direct (pneumatique). Fermentation pendant 3 semaines à 16°C (maximum) avec des levures sélectionnées. Le vin est élevé sur lies avec bâtonnages réguliers pendant 40 jours dans des cuves ciment. Durant la vinification, nous soutirons régulièrement les vins afin de garder un maximum de fruit et de concentration.



### **Notes de dégustation**

**Couleur** : Robe rose cerise.

**Nez** : Arômes de cerise, fleurs et une touche originale de grenadine.

**Bouche** : Riche et bien structurée. Caractère fruité avec une longue finale.

**Accord mets et vins** : Servir idéalement à 8/10°C avec des plats légers, viandes grillées, salades, viandes blanches, pâtes à la carbonara, certains fromages de chèvre.