

Paul Mas Estate Pinot Noir Gardemiel 2018

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. Grands Crus et Grands vins du Languedoc originaires du vignoble de Pézenas ou de Nicole, à Montagnac, composent cette gamme, complétée par des vins de cépages au caractère marqué. La gamme Paul Mas Estate est composée de vins qui proviennent des différents vignobles et domaines qui composent les Domaines Paul Mas : Ceyras, St Hilaire, Montagnac, Pézenas, Malras.

Notre Pinot Noir est produit sur notre vignoble de Gardemiel, à Malras, près de Limoux. Exposé plein sud à une altitude de 80 mètres, les raisins bénéficient d'une belle amplitude thermique ce qui nous permet d'obtenir un pinot noir de grande qualité. Le vignoble est cultivé en agriculture raisonnée.



Cépage : 100% Pinot noir
Pays d'Oc- Indication Géographique protégée

Caractéristiques du vignoble

Terroir : Sols argilo-calcaires localement graveleux.

Vignoble : 12 à 22 ans d'âge.

Taille en guyot simple.

Densité de plantation : 4400 pieds/hectare

Vendanges mécaniques

Rendement moyen 45hl/ha

Altitude : 200 à 250 m

Climat : méditerranéen sous influence océanique

Caractéristiques du vin

- Alcool: 13 %
- Sucre: 1,5 g/l
- Acidité totale : 3,15 g/l
- pH: 3,78

Vinification

Les vendanges sont réalisées la nuit afin d'éviter toute oxydation. Les raisins sont éraflés puis subissent une macération pré-fermentaire à froid (10°C). La fermentation se déroule ensuite entre 24 et 28°C. La fermentation malolactique et l'élevage sont réalisés partiellement en barrique et partiellement en cuve.

Notes de dégustation

Couleur : Rouge grenat léger et brillant avec des reflets violets.

Nez : Élégant et complexe, exprime des arômes de fraise, de sous-bois, de cerise à noire, et d'épices douces relayées par des notes de vanille.

Bouche : Bien équilibrée et élégante. Finale longue et complexe.

Accord mets et vins : Servir à 15/16°C avec de la charcuterie, des grillades, du gibier, des terrines et ragoûts et des fromages à pâte molle.

Garde : 5/6 ans, stocké dans de bonnes conditions (à 15°C et couchés).