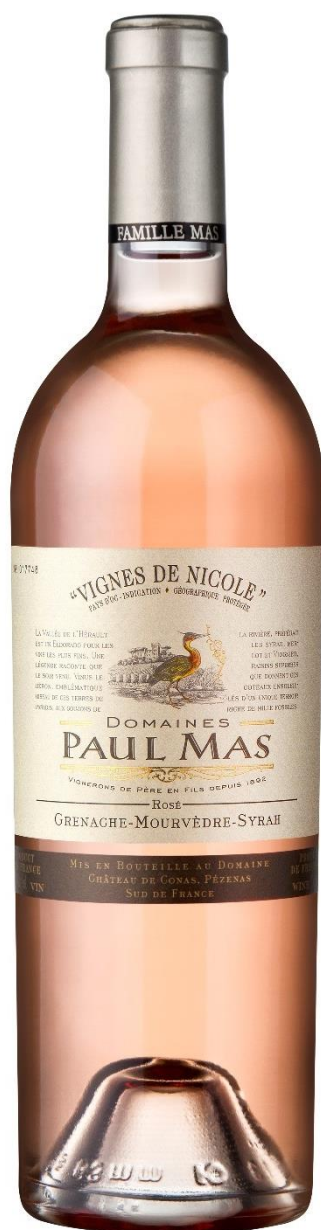


Les vins Paul Mas sont le résultat d'une symbiose harmonieuse entre une région extraordinaire pour produire des raisins, une passion pour la vigne, le respect du raisin lors de la vinification et le talent de l'assemblage et de l'élevage ; c'est le style Paul Mas.

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 39 ha à Conas, près de Pézenas ; le Clos du Moulinas à Caux (42 ha) ; la cave ainsi que 81 ha de vignobles à Nicole, près de Montagnac. C'est là que nous produisons les cuvées Vignes de Nicole.



Cépages : Grenache, Mourvèdre, Syrah.

Pays d'Oc – Indication Géographique Protégée

Caractéristiques du vignoble



Type de sol: Argilo-calcaire, calcaire parsemé de fossiles.

Des vignes âgées de 7 à 22 ans.

Taille : Guyot

Densité de plantation : 4400 pieds/ha

Rendement moyen : 60hl/ha

Vendanges : Mécaniques de nuit pour éviter toute oxydation.

Altitude : 50-120m

Climat : Méditerranéen

Caractéristiques du vin



- Alcool : 13 %

- Sucre : 2 g/l

- Acidité totale : 3,6 g/l

- pH: 3,4



Vinification

Vinification traditionnelle. Chaque cépage est vinifié séparément. Egrappage, pressurage direct (pneumatique). Fermentation à 17°C avec des levures sélectionnées. Le vin est élevé sur lies avec bâtonnages réguliers pendant 40 jours dans des cuves en ciment revêtues d'époxy. Durant la vinification, nous soutirons régulièrement les vins afin de garder un maximum de fruit et de concentration.



Notes de dégustation

Couleur : Robe rose pâle.

Nez : Très élégant et intense, sur des notes florales et fruitées (pêche blanche, groseille), avec une touche d'eucalyptus apportant un caractère printanier et frais.

Bouche : Ample, souple, fraîche et équilibrée, sur une trame fruitée (cerise, framboise), soutenue par une pointe épicée et mentholée très élégante, une longueur remarquable.

Accords mets et vins : Servir entre 9 et 11°C, très agréable toute l'année, à l'apéritif, sur des salades, crustacés, coquillages, plancha de porc et de volaille, poissons grillées, fromages légers ou même au dessert, avec une salade de fraises-pêche-menthe.