

PAUL MAS CHARDONNAY

0.25L



Druivenrassen/Vinificatie

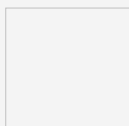
100% Chardonnay. De druiven worden geselecteerd uit 2 verschillende gebieden; Limoux en Pézenas. Limoux geeft met zijn koelere klimaat frisheid en heldere smaken, terwijl de druiven van Pézenas meer tropische aroma's met zich meebrengen. 80% van de wijn fermenteert gedurende 2 weken met geselecteerde gist in temperatuur gecontroleerde RVS vaten en 20% vergist in Amerikaans eiken.

Proefnotitie

Deze Chardonnay heeft een fraaie goudgele kleur. In de neus veel tropisch fruit, indrukken van ananas, noten en een hint vanille. De smaak is vol, mooi evenwichtig, met in de afdronk opnieuw veel fruit.

Wijn/Spijs

Heerlijk in combinatie met asperges, schelpdieren en wit vlees.

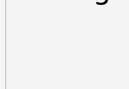


PRODUCENT

Domaines Paul Mas

Tegenwoordig bezit Domaines Paul Mas 850 hectare wijngaarden verdeeld over 15 wijndomeinen in de Languedoc en werkt het samen met druiventelers die goed zijn voor nog eens 1250 hectare aan wijngaarden. Dit geeft de wijnmakerij toegang tot 40 verschillende druivensoorten, zowel lokaal als internationaal, evenals een ongelooflijke reeks complexe terroirs in de Languedoc.

Info logo



INFO

Productnummer	8022/24	Ei allergenen	Nee
Land	Frankrijk	Melk allergenen	Nee
Gebied	Zuid-Frankrijk	Sulfiet allergenen	Ja
Subgebied	Pays d'Oc	Gluten allergenen	Nee
Kleur	Wit	Gedistilleerd	Nee
Alcohol	13.5	Biologisch	Nee
Restsuiker	1.5	Type sluiting	Stelvin
Zuurgraad	3.37	Aantal per verpakking	24
PH Waarde	0	GTIN product	3760040424835
Inhoud	0.25	GTIN verpakking	53760040424830