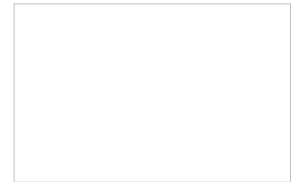


PAUL MAS RESERVE CHARDONNAY SINGLE VINEYARD COLLECTION



Druivenrassen/Vinificatie

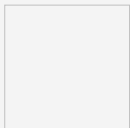
Gemaakt van 100% Chardonnay afkomstig van wijngaard Nicole in Montagnac. Het ontstelen van de druif, maceratie waarbij gedurende 3 uur lang contact is met de schil, pneumatisch persen en rekken bij 5°C. Vervolgens gaat 60% van de most in nieuwe Franse houten vaten, waar ze een maand lang fermenteren onder een lage temperatuur (16°C) en verouderen voor 4 maanden. De andere 40% wordt gefermenteerd in RVS tanks. Bij het verouderingsproces is gebruikgemaakt van de batonnage techniek. De houtgelegen wijn wordt daarna geblend met de wijn uit de RVS tanks voordat ze gebotteld worden.

Proefnotitie

Deze Chardonnay heeft een helder gouden kleur met strogele tinten. In de neus een zeer elegante wijn met veel rijp tropisch fruit, ananas, hazelnoten, de frisse geur van lindebloesem en kweepeer. Daarnaast ook een hint van vanille en geroosterd brood. Op het palet komen frisse aroma's van groene en rode appels naar voren vergezeld met gedroogd citrusfruit. De wijn is heerlijk fris, droog maar toch fruitig met een lichte tot medium body. In de afdronk tinten van ananas, kalksteen en limoen. De wijn rijpt nog mooi verder in de fles. Wanneer in de eerste 3 jaar gedronken zullen de aroma's van tropisch fruit de overhand hebben. Daarna zullen de mineralen en boterachtige tonen zich meer ontwikkelen.

Wijn/Spijs

Deze Chardonnay is heerlijk bij zeevruchten en visgerechten, maar ook met wit vlees en ganzenlever paté, zachte kaas, vlaai en fruit desserts gaat hij goed samen.

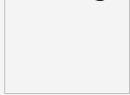


PRODUCENT

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	1749/23	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	Kurk
Zuurgraad	3.56	Aantal per verpakking	6
PH Waarde	0	GTIN product	3760040422763
Inhoud	0.75	GTIN verpakking	13760040422760