

PAUL MAS GRENACHE NOIR / SYRAH IGP



Druivenrassen/vinificatie

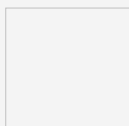
Deze wijn is gemaakt van Grenache Noir en Syrah. De druiven worden eerst ontdaan van hun steel. De vergisting vindt plaats op 26 graden Celsius gedurende de eerste dag na de oogst. In de korte periode daarna wordt het druivenmengsel veelvuldig overgepompt. Vervolgens oudert de wijn voor 25% op Amerikaans eiken en deels Frans eiken. Daarna wordt de wijn gemengd met de andere 75% van de wijn dat gerijpt heeft in roestvrijstalen tanks.

Proefnotitie

Complex met aroma's van kers, viooltjes en specerijen. Je kan zelfs wat droptonen opmerken.

Wijn/spijs

Past goed bij gegrild vlees en wild.

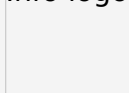


PRODUCENT

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	1728/24	Ei allergenen	Nee
Land	Frankrijk	Melk allergenen	Nee
Gebied	Zuid-Frankrijk	Sulfiet allergenen	Ja
Subgebied	Pays d'Oc	Gluten allergenen	Nee
Kleur	Rood	Gedistilleerd	Nee
Alcohol	13.5	Biologisch	Nee
Restsuiker	0	Type sluiting	Stelvin
Zuurgraad	0	Aantal per verpakking	6
PH Waarde	0	GTIN product	3760040425054
Inhoud	0.75	GTIN verpakking	13760040425051