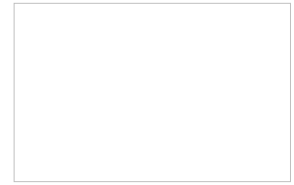


# PAUL MAS CLASSIQUE MARSANNE



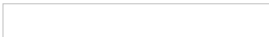
## Druivenrassen/Vinificatie

De druiven voor deze 100% Marsanne komen uit het warmste gedeelte van de Languedoc, de Herault Vallei. De druiven worden gedeeltelijk met de hand geplukt en gedeeltelijk 's nachts machinaal om oxidatie te voorkomen. 25% van de wijn rijpt in nieuwe eikenhouten vaten voor 3 maanden, de overige 75% in RVS tanks.

## Proefnotitie

Een mooie heldere goudgele kleur met groene tinten. In de neus rijk en elegant met een kern van gedroogd fruit, peren en florale aroma's met een hint van vanille en honing. Op het palet rijk, fris en zacht met een lange afdrank met tonen van toast.

Deze wijn is heerlijk bij zeevruchten en visgerechten, curry, wit vlees, blauwe kazen en quich lorraine

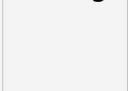


## PRODUCENT

### 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	1817/24	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	Biologisch	Nee
Restsuiker	0	Type sluiting	Stelvin
Zuurgraad	0	Aantal per verpakking	6
PH Waarde	0	GTIN product	3760040420721
Inhoud	0.75	GTIN verpakking	13760040420728