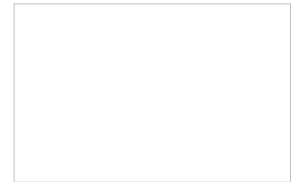


PAUL MAS CLASSIQUE VIOGNIER - SAUVIGNON BLANC



Druivenrassen en vinificatie

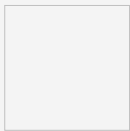
Blend van 70% Viognier en 30% Sauvignon Blanc, geselecteerd van de verschillende wijngaarden van Paul Mas rond de plaatsen Marseillette, Limoux en Montagnax. Elke druif wordt afzonderlijk gevinifieerd. Vinificatie en rijping op gist gedurende 2 maanden in RVS tanks.

Proefnotitie

De wijn heeft een expressieve neus van citrus, limoen, abrikoos, tropisch fruit en witte bloemen. In de smaak komen wederom citrus, tropisch fruit, limoen en diezelfde bloemigheid. De wijn heeft een levendige smaak met een soepele en fruitige afdrank wat je naar een tweede glas doet verlangen.

Wijn/spijs

Deze wijn combineert zeer goed met vis, sushi, zeevruchten, asperges en salades. Tevens een goede partner voor de Indiase keuken. Daarnaast ook een ideale wijn voor buiten op het terras.

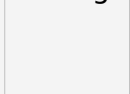


PRODUCENT

Domaines Paul Mas

<p>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. </p>

Info logo



INFO

Productnummer	1816/25	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	12.5	Biologisch	Nee
Restsuiker	3	Type sluiting	Stelvin
Zuurgraad	3.98	Aantal per verpakking	6
PH Waarde	0	GTIN product	3760040426679
Inhoud	0.75	GTIN verpakking	13760040426676