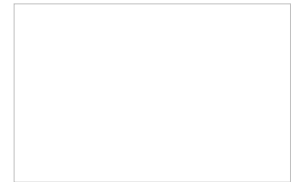


PAUL MAS CLASSIQUE SAUVIGNON BLANC



Druivenrassen/Vinificatie

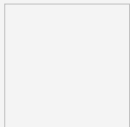
100% Sauvignon Blanc. De druiven vinden hun oorsprong in wijngaarden rondom Marseillette, Limoux en Montagnac. 3 verschillende plaatsen met verschillende klimaatpatronen; koeler in Limoux en Marseillette, warmer in Montagnac. De wijn rijpt gedurende 2 maanden op gist voordat ze gebotteld worden.

Proefnotitie

Deze Sauvignon Blanc heeft een zeer heldere gouden kleur met groene tinten. De neus is complex met kruisbessen, buxus, citrusvruchten, tropisch fruit en iets rokerige tint. Deze wijn heeft een zeer rijke smaak, met een goede zuurgraad en is goed in balans. Krachtig in de mond en een goede lengte.

Wijn/Spijs

Perfect in combinatie met sashimi, schaal- en schelpdieren, asperges en salades.

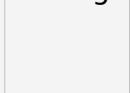


PRODUCENT

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	1704/24	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	12.5	Biologisch	Nee
Restsuiker	3	Type sluiting	Stelvin
Zuurgraad	4.15	Aantal per verpakking	6
PH Waarde	0	GTIN product	3760040420424
Inhoud	0.75	GTIN verpakking	23760040420428