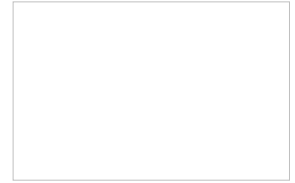


PAUL MAS PRIMA PERLA CHARDONNAY BLANC DE BLANCS



Omschrijving:

Het is in de abdij van Saint Hilaire in 1531 dat de mousserende wijnmethode daadwerkelijk werd ontdekt. De eerste bubbel, Prima Perla, werd geboren vlak bij Limoux! Het ruige klimaat en de topografie creëren uitstekende terroirs die fijne chardonnay-, mauzac- of pinot noir-druiven produceren. De cuvées van deze Vin de France Chateau Martinolles weerspiegelen dit erfgoed; de wijnen zijn trouw aan hun terroir en oorsprong. Deze 100% Chardonnay is gemaakt volgens de traditionele methode in deze Limoux wijngaard en rijpt 9 maanden op lies met subtiële aroma's van toast en brioche.

De wijngaarden liggen op klei en kalksteen op een hoogte van 10-280 m. De dichtheid van de beplanting is 4000/ha. Na het handmatig oogsten van de chardonnay worden hele trossen geperst met een pneumatische pers. Terug gekoeld naar een lage temperatuur (8°C). Gisting in temperatuur gecontroleerde roestvrijstalen vaten (16-18°C). Traditionele methode: eerste gisting op vat, daarna gisting op fles (tweede gisting). Rijping op lies: minimaal 9 maanden.

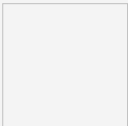
Deze wijn is gemaakt van 100% Chardonnay.

Proefnotitie

Deze bleek gouden wijn heeft een intens aroma van witte bloemen en een vleugje brioche. Het palet is fris met elegante en fijne bubbels.

Wijn en spijs

Deze mousserende wijn is heerlijk voor de lunch of het diner, maar is ook heerlijk bij vis.

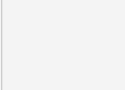


PRODUCENT

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	3207	Ei allergenen	Nee
Land	Frankrijk	Melk allergenen	Nee
Gebied	Zuid-Frankrijk	Sulfiet allergenen	Ja
Kleur	Wit	Gluten allergenen	Nee
Alcohol	12	Gedistilleerd	Nee
Restsuiker	8.5	Biologisch	Nee
Zuurgraad	5.15	Type sluiting	Kurk
PH Waarde	0	Aantal per verpakking	6
Inhoud	0.75	GTIN product	3760040427522
		GTIN verpakking	13760040427529