

# Château Paul Mas "Clos des Mûres"

AC Coteaux-du-Languedoc rouge

---

Ligging	tussen Sète en Pézenas, op ongeveer 25 km ten noordoosten van Béziers
Eigenaar	Les Domaines Paul Mas te Pézenas
Oppervlakte	20 hectaren
Bodem	klei-kalk en kalkhoudende mergel met fossielen
Gemiddeld rendement	37 hl/ha
Druivensoorten	syrah (90%), grenache (10%)
Leeftijd van de wijngaard	25-35 jaar
Cultuur	milieuvriendelijke benadering zodat minder sproeistoffen gebruikt worden, bodembegroeiing met gras om het gebruik van onkruidverdelgers te verminderen; deels mechanische en deels manuele oogst.
Vinificatie	na ontristing van de trossen wordt elke druivensoort apart gevinifieerd; gisting gedurende 5 dagen aan max. 29°, traditionele maceratie van 27 (syrah) en 25 dagen (grenache) in inox en betonnen kuipen met temperatuurcontrole
Rijping	gedurende 11 maanden in Franse (Seguin-Moreau, Ermitage) en Amerikaanse eiken vaten (45% nieuw, 30% 1 jaar oud, 25% 2 jaar oud)
Beschrijving	deze wijn heeft een intens granaatrode kleur met paarse schijn en een complexe neus met aroma's van rood fruit (framboos, cassis), viooltjes en cacao op een kruidige achtergrond; hij is vlezig en krachtig maar elegant met soepele tannine en een lange afdronk.
Bewaarpotentieel	5-8 jaar
Nota	
Gastronomie:	patés en terrines, gevogelte en konijn, wit vlees, rood vlees, vlees in saus, gestoofd vlees, klein wild, zachte kazen

