



## CHAI MAS BLANC



Deze wijn is gemaakt van 65 % Viognier, 15 % Vermentino, 5% Pinot Gris, 5% Macabeu, 5% Sauvignon en 5% Colombard.

De druiven groeien aan 12 - 20 jaar oude wijnstokken op een bodem van kalksteen met gruis in een opgedroogde zoutwater lagune op een hoogte van 100 meter boven zeeniveau.

De druiven worden 's nachts machinaal geoogst om oxidatie te voorkomen.

Na het ontstelen en persen met een pneumatische pers wordt elke druivensoort apart gevinifieerd. De alcoholische vergisting duurt ongeveer 3 weken en vindt plaats bij een temperatuur van 15-18°C. De helft van de blend ondergaat een malolactische gisting, waarbij de scherpe zuren zachter worden.

De wijn rijpt gedurende 4 maanden in eiken vaten (2/3 Amerikaans eiken en 1/3 Frans eiken.)

Een helder gele kleur met strogele tinten. In de neus een zeer elegante wijn met aroma's van tropisch fruit, perzik en witte bloemen en een hint van vanille en geroosterd brood. In de mond een rijke wijn met veel lengte die eindigt met fruitige en minerale tonen.

De wijn is op zijn best bij een temperatuur van 10-12°C en gaat goed samen met schaaldieren, wit vlees, gegrilde vis, blauwe schapenkaas en de Marokkaanse of Indische keuken.



### PRODUCENT

#### Domaines Paul Mas

Tegenwoordig bezit Domein Paul Mas meer dan 600 hectare wijngaarden en werkt samen met verschillende boeren waardoor ze nog eens 1312 hectare extra tot hun beschikking hebben. Dit maakt het mogelijk dat ze toegang hebben tot wel 40 verschillende druivensoorten, zowel lokaal als internationaal, evenals een ongelofelijk scala aan verschillende bodems in de Languedoc.



### INFO

Productnummer	1825/17	Ei Allergenen	Nee
Land	Frankrijk	Melk Allergenen	Nee
Gebied	Zuid-Frankrijk	Bevat Sulfit	Ja
Subgebied	Pays d'Oc	Gedistilleerd	Nee
Kleur	Wit	Biologisch	Nee
Alcohol	13	Type sluiting	Kurk
Restsuiker	2	Aantal per verpakking	6
Zuurgraad	3.6	GTIN product	3760040435046
PH Waarde	3.43	GTIN verpakking	3760040435183