



## JEAN-CLAUDE MAS ROSÉ AURORE IGP



### Druivenrassen/Vinificatie

Deze prachtige blend is gemaakt van traditionele druivensoorten: Grenache, Cinsault en Syrah. De bodem bestaat uit klei en kalksteen en de wijnstokken groeien in een mediterraan klimaat. De druiven zijn mechanisch geoogst. De wijn rijpt op gist in cementvaten met regelmatig roeren voor ongeveer 40 dagen. Gedurende het rijpingsproces behouden ze een maximale fruituitdrukking en -concentratie dankzij het regelmatig pompen.

### Proefnotitie

Roze kersenkleur. Deze Rosé heeft een complexe neus met kersen, toffee en bloemige aroma's die zich ontwikkelen naar zacht gekonfijt fruit. In de mond is deze wijn rijk en zacht, met een goede balans. Met een fruitkarakter en een goede lengte.

### Wijn/Spijs

Deze wijn gaat goed samen met lichte gerechten, gegrild vlees, salades, wit vlees, pasta carbonara en zachte kazen. De perfecte zomerwijn!



## 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	1842/20	Ei Allergenen	Nee
Land	Frankrijk	Melk Allergenen	Nee
Gebied	Zuid-Frankrijk	Bevat Sulfiet	Ja
Subgebied	Pays d'Oc	Gedistilleerd	Nee
Kleur	Rosé	Biologisch	Nee
Alcohol	12.5	Type sluiting	Stelvin
Restsuiker	2.5	Aantal per verpakking	6
Zuurgraad	3.45	GTIN product	3760040427652
PH Waarde	3.4	GTIN verpakking	13760040427659