



PAUL MAS GRANDE RESERVE CABERNET SAUVIGNON



Deze wijn is gemaakt van 100% Cabernet Sauvignon. Vinificatie in vaten, waarnaar de wijn licht perst wordt door een pneumatische pers. Daarna wordt de wijn opgeslagen in vaten voor de malolactische fermentatie. Ze gebruiken 70% Amerikaans eiken en 30% Frans eiken. De wijn spendeert 10 maanden op vaten.

De neus toont finesse en complexiteit met aroma's van vanille en kruiden gecombineerd met rijp zwart fruit en een hint van truffels. Op het palet laat deze elegante wijn rijpheid en zachte tannines zien met een lange afdronk.

Perfect in combinatie met een mooi lamsrack of bief met een rode wijnsaus. Ook heerlijk onder het genot van een volwassen geitenkaas.



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	1790/16	Ei Allergenen	Nee
Land	Frankrijk	Melk Allergenen	Nee
Gebied	Zuid-Frankrijk	Bevat Sulfit	Ja
Subgebied	Languedoc	Gedistilleerd	Nee
Kleur	Rood	Biologisch	Nee
Alcohol	14.5	Type sluiting	Kurk
Restsuiker	2	Aantal per verpakking	6
Zuurgraad	3.34	GTIN product	3760040428956
		GTIN verpakking	13760040428953