



PAUL MAS GRANDE RESERVE CHARDONNAY



Deze wijn is gemaakt van 100% Chardonnay. De druiven worden 's nachts mechanisch geoogst. De fermentatie vindt plaats in nieuwe vaten met een zorgvuldige temperatuurregeling, gevolgd door malolactische fermentatie. De wijn rijpt vervolgens gedurende 6 maanden, 70% in Amerikaans eiken en 30% in Frans eiken. De vaten zijn nieuw.

Deze Grande Réserve is gemaakt van de beste Chardonnay druiven. In de neus komen elegante aroma's naar voren van peren, gegrilde amandelen en toast. Op het palet komen frisse citrusvruchten naar voren gecombineerd met florale aroma's.

Perfect in combinatie met zeevruchten, vissen met sauzen, wit vlees en 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	1791/17	Ei Allergenen	Nee
Land	Frankrijk	Melk Allergenen	Nee
Gebied	Zuid-Frankrijk	Bevat Sulfaat	Ja
Subgebied	Languedoc	Gedistilleerd	Nee
Kleur	Wit	Biologisch	Nee
Alcohol	14	Type sluiting	Kurk
Restsuiker	1.5	Aantal per verpakking	6
Zuurgraad	3.38	GTIN product	3760040428949
		GTIN verpakking	13760040428946