



PAUL MAS SAUVIGNON BLANC



De druiven vinden hun oorsprong in wijngaarden rondom Marseillette, Limoux en Montagnac. 3 verschillende plaatsen met verschillende klimaatpatronen; koeler in Limoux en Marseillette, warmer in Montagnac. De wijn rijpt gedurende 2 maanden op gist voordat ze gebotteld worden.

Deze Sauvignon Blanc heeft een zeer heldere gouden kleur met groene tinten. De neus is complex met kruisbessen, buxus, citrusvruchten, tropisch fruit en iets rokerige tint. Deze wijn heeft een zeer rijke smaak, met een goede zuurgraad en is goed in balans. Krachtig in de mond en een goede lengte.

Perfect in combinatie met sashimi, schaal- en schelpdieren, asperges en salades.



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	1704/17	Ei Allergenen	Nee
Land	Frankrijk	Melk Allergenen	Nee
Gebied	Zuid-Frankrijk	Bevat Sulfit	Ja
Subgebied	Languedoc	Gedistilleerd	Nee
Kleur	Wit	Biologisch	Nee
Alcohol	12.5	Type sluiting	Stelvin
Restsuiker	3	Aantal per verpakking	6
Zuurgraad	4.15	GTIN product	3760040420424
		GTIN verpakking	23760040420428