



PAUL MAS VIGNES DE NICOLE CHARDONNAY / VIOGNIER



De druiven komen van 16 en 18 jaar oude wijnstokken op klei en kalkhoudende bodem. Het is een blend van Chardonnay en Viognier druiven. De fermentatie duurt een maand onder een gecontroleerde temperatuur (15°C-17°C). Vanaf de tweede week van de fermentatie gaat de Chardonnay in nieuwe eiken vaten, waar hij het gistingsproces afrondt. 50% in Frans eiken en 50% in Amerikaans eiken. De Viognier verouderd alleen in RVS tanks, dus ondergaat geen houtrijping.

Helder goudgeel met een strogele gloed. Zeer elegante neus van peer, tropisch fruit, perzik en citrus met een hint van vanille en toast. Fris en zacht van smaak met een lange, fruitige afdrank.

Deze wijn is heerlijk bij schaaldieren, visgerechten, witvlees, blauwe kazen, taartjes en fruit desserts.



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	1722/17	Ei Allergenen	Nee
Land	Frankrijk	Melk Allergenen	Nee
Gebied	Zuid-Frankrijk	Bevat Sulfit	Ja
Subgebied	Languedoc	Gedistilleerd	Nee
Kleur	Wit	Biologisch	Nee
Alcohol	13.5	Type sluiting	Kurk
Restsuiker	1.8	Aantal per verpakking	6
Zuurgraad	3.5	GTIN product	3760040420134
		GTIN verpakking	13760040420131