

Paul Mas Chardonnay 2010

C'est sur les bords de l'Hérault, au pied du Château Paul Mas à Pézenas, que la légende de Vinus le héron a commencé. Grands Crus et Grands vins du Languedoc originaires du vignoble de Pézenas ou de Nicole, à Montagnac, composent cette gamme, complétée par des vins de cépages au caractère marqué. Le Château Paul Mas se compose de 2 sites : le château et un vignoble de 25 ha à Conas, près de Pézenas ; la cave ainsi que 80 ha de vignobles à Nicole, près de Montagnac. Nous y produisons les cuvées de Château Paul Mas, Vinus, Vignes de Nicole, Paul Mas Estate et Paul Mas.



Cépage: Chardonnay
Pays d'Oc – Indication Géographique Protégée



Vignoble

Les raisins proviennent de 2 zones climatiques et géographiques différentes : Limoux, célèbre pour ses vins blancs, offre des conditions optimales pour obtenir un chardonnay frais, pur, aromatique, et la vallée de l'Hérault, près de Pézenas, où nous avons des fruits qui vont donner du gras et des arômes de fruits tropicaux.

Vignes âgées de 18 à 28 ans avec un faible rendement.

Type de sol: calcaire avec des graviers.

Vendanges mécaniques de nuit afin d'éviter l'oxydation.

Rendement moyen: 55 hl/ha



Caractéristiques du vin

- Alcool : 13.4 %
- Sucre: 2g/l
- Acidité totale : 3,5 g/l
- pH : 3.4



Processus de vinification

Egrappage des raisins. Pressoir pneumatique. Soutirage à 10°C. Le vin fermente pendant 2 semaines : 80% en cuve d'acier inoxydable et 20% en fût de chêne américain.

Après la fermentation le vin est élevé pendant 3 mois sur lie. Le vin fermenté et élevé en fût est alors assemblé avec le vin fermenté et élevé en cuve.

Commentaires de dégustation

Couleur: jaune d'or brillant avec des teintes jaunes paille.

Nez: Très élégant avec une quintessence d'arômes d'ananas, noisette, tilleul et de coing avec des notes de vanille et de pain grillé.

Bouche: Riche et moelleux avec une très bonne acidité et une longue persistance finissant sur des notes d'ananas.

Garde : Arôme de fruits tropicaux les 3 premières années qui vont alors mûrir en arôme plus minéral et beurré.

Accord mets et vins: Servir à 10°C avec des fruits de mer et du poisson, viandes blanches et aussi du foie gras, fromages bleus, tartes et des fruits. Il peut aussi être très appréciable seul.