



JEAN-CLAUDE MAS BLANC ELÉGANCE IGP



Druivenrassen/Vinificatie

Een typische Mediterraanse blend gemaakt van Grenache Blanc, Vermentino, Chasan, Mauzac en Sauvignon Blanc. De bodem bestaat uit klei en kalksteen met kiezels en elke druivensoort wordt apart gevinifieerd. Het proces waar ze gebruik van maken is uitermate geschikt om de maximale fruit, aroma's en zachtheid te behouden.

Proefnotitie

Deze blend is goudgeel van kleur met groene hints. In de neus complexe aroma's met tonen van citroen en witte bloemen, ontwikkelend naar tropische fruit aroma's. In de mond is deze wijn fruitig, rond en zacht, rijk, goed in balans met een goede afdrank.

Wijn/Spijs

Heerlijk als apertief, uitstekend in combinatie met verschillende visgerechten, curry, kipgerechten en andere lichte gerechten.



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	1841/19	Ei Allergenen	Nee
Land	Frankrijk	Melk Allergenen	Nee
Gebied	Zuid-Frankrijk	Bevat Sulfiet	Ja
Subgebied	Pays d'Oc	Gedistilleerd	Nee
Kleur	Wit	Biologisch	Nee
Alcohol	12.5	Type sluiting	Stelvin
Restsuiker	2	Aantal per verpakking	6
Zuurgraad	3.6	GTIN product	3760040427645
PH Waarde	3.4	GTIN verpakking	3760040431062