

Les vins Jean-Claude Mas sont une sélection de vignobles (360 hectares en propriété et 880 hectares sous contrat), vinifiés de façon moderne tout en respectant scrupuleusement une tradition viticole réinventée. La gamme se compose d'assemblage, de vins de cépage, de vin réserve et de crus et appellations du Languedoc.



Cépages: 70% Chardonnay, 30% Viognier
Pays d'Oc – Indication Géographique Protégée

Le vignoble

Type de sol : argilo-calcaire
Age des vignes : de 11 à 23 ans.
Taille : Guyot Simple.
Vendanges : mécaniques de nuit afin d'éviter l'oxydation
Rendement moyen : 55 hl/ha
Densité de plantation : 4400 pieds/ha
Altitude : 240m
Climat : Méditerranéen avec influences océaniques



Caractéristiques du vin

- Alcool 13,5%
- Sucre 2.5 g/l
- Acidité totale 3,7 g/l
- pH 3,40



Vinification

Eraflage, chaque cépage est vinifié séparément, sans macération pelliculaire et à une température maximum de 18°C. 3 semaines de fermentation à température contrôlée et avec des levures sélectionnées. A partir de la deuxième semaine de fermentation, 30% du chardonnay termine sa fermentation en barriques de chêne où il sera élevé durant 4 mois. Le reste du chardonnay et du viognier sont élevés en cuve d'acier inoxydable.



Notes de dégustation

Couleur : Jaune vif aux reflets de paille
Nez : Très élégant avec une quintessence de fruits tropicaux, de pêche et de fleurs blanches, une touche de vanille et de pain grillé.
Bouche : Fraîche et bien développée, avec une longue finale sur des jolies notes fruitées.
Accords mets et vins : Servir de 10 à 12°C, avec des fruits de mer, des poissons, superbe avec les sushis, les viandes blanches, les fromages bleus ou les fruits, en dessert. Très appréciable à boire aussi seul, bien frais !