

Côte Mas est une invitation à s'immerger dans le Luxe Rural, art de vivre propre aux Domaines Paul Mas. Partager nos paysages, notre climat, notre accueil chaleureux et nos produits du terroir avec un verre de vin plein de saveur et de soleil, est une source d'émotions véritables. Cet assemblage typiquement méridional de Grenache, Vermentino avec une touche de Sauvignon et de Chardonnay, développe des arômes de fleurs, de pêche et de poire. En bouche, il est généreux, comme notre soleil.



Cépages :

Grenache Blanc 35%, Vermentino 25%, Sauvignon Blanc 20%, Chardonnay 20%.

Pays d'Oc – Indication Géographique Protégée

Le vignoble

Argilo calcaire avec du gravier.

Climat méditerranéen avec influence atlantique

Vendanges mécaniques

Rendement moyen : 69hl/ha



Caractéristiques du vin

- Alcool : 12.5 %
- Sucre résiduel : 2.5 g/l
- Acidité totale : 3,60 g/l
- pH : 3.40



Vinification

Chaque cépage est vinifié séparément. Egrappage, macération courte pendant 4 à 8 heures sous températures contrôlées à 6°C (varie suivant la variété). Presse pneumatique Bucher, à basse température et fermentation durant 3 semaines à 16°C. On n'utilise que le jus de goutte. Ceci nous donne un maximum de fruit et des arômes tout en restant un processus naturel. Assemblage : l'assemblage a lieu au mois de novembre, et le vin est élevé en cuves inox pendant 2 mois avant d'être mis en bouteilles. Tout ce processus est fait sous température contrôlée.



Notes de dégustation

Couleur : Dorée, claire aux reflets verts.

Nez : Complexe avec des notes d'agrumes et de roses évoluant vers des arômes de fruits tropicaux...

Bouche : Fruité rond et souple, ample, bien équilibré et long en bouche.

Accord mets et vin: Servir à 8° C se mariera parfaitement avec des poissons, du poulet, du curry ou simplement en apéritif. Ce vin pourrait vieillir pendant 2 à 3 ans.