



Arrogant Frog Chardonnay Viognier 2017

Arrogant Frog est devenue en quelques années la mascotte des Domaines Paul Mas. L'humble œnologue démontre qu'avec créativité, savoir-faire et humour, on peut faire rayonner les vins de notre Sud de la France aux 4 coins du monde et se faire plaisir à petit prix. Arrogant Frog représente notre art de vivre dans le sud de la France. Les cuvées Arrogant Frog sont Château Arrogant Frog, Arrogant Frog Réserve et une gamme d'assemblages ou de vins mono-cépages.



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 !