

JEAN CLAUDE MAS EST PROPRIÉTAIRE DU VIGNOBLE LES TANNES, VIGNOBLE DE 40 HECTARES CULTIVÉES EN AGRICULTURE ORGANIQUE. IL EST SITUÉ SUR LES COLLINES ENTRE LA VALLÉE DE L'HÉRAULT ET LA CÔTE MÉDITERRANÉENNE, PRÈS DU VILLAGE DE MONTAGNAC ET DE LA VILLE DE SÈTE. IL JOUIT D'UNE EXPOSITION OUEST-SUD OUEST, ET EST BIEN PROTÉGÉ PAR DES FORÊTS DE PINS ENVIRONNANTES. LE CLIMAT EST MÉDITERRANÉEN AVEC DES JOURNÉES CHAUDES ET UNE BRISE FRAÎCHE MARITIME.

LES TANNES EST PLANTÉ, OUTRE SES 40 HA DE VIGNES, DE 5 HA D'OLIVIERS. LE VIGNOBLE EST CERTIFIÉ AGRICULTURE BIOLOGIQUE DEPUIS 6 ANS ET CONTIENT LES CÉPAGES SUIVANTS : CARIGNAN, GRENACHE NOIR, GRENACHE BLANC, SYRAH, MERLOT, CABERNET, MOURVÈDRE, PICPOUL ET ALICANTE. NOUS NOUS APPROVISIONNONS ÉGALEMENT EN RAISINS PROVENANT DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE CHEZ DES PRODUCTEURS INDÉPENDANTS QUE NOTRE ÉQUIPE TECHNIQUE SUIT ET CONSEILLE, POUR LES CÉPAGES CHARDONNAY, CABERNET SAUVIGNON ET MERLOT.



CÉPAGE: 100% CHARDONNAY  
RÉGION: LANGUEDOC  
SUB-REGION: HÉRAULT  
VIN DE PAYS D'OC



### **Caractéristiques du vignoble**

VIGNES DE 20 ANS  
TYPE DE SOL : CALCAIRE AVEC DE PETITS CAILLOUX  
VENDANGES : MÉCANIQUES DE NUIT, AFIN D'ÉVITER L'OXYDATION DU FRUIT.



RENDEMENT MOYEN : 62 HL/HA

### **Caractéristiques du vin**

- ALCOHOL : 13.4 %
- SUCRE : 1.6 G/L
- ACIDITÉ TOTALE : 3.8 G/L
- PH : 3.4



### **Vinification**

ÉRAFLAGE DES GRAPPES; PAS DE MACÉRATION PELLICULAIRE. SOUTIRAGE À 10°C. LE VIN FERMENTE PENDANT 3 SEMAINES AVEC DES LEVURES SÉLECTIONNÉES À 16-17°C, DANS DES CUVES D'ACIER INOXYDABLE (80% DU VIN) OU DANS DES BARRIQUES DE CHÊNE AMÉRICAIN (20%). ÉLEVAGE : APRÈS FERMENTATION, LE VIN EST ÉLEVÉ SUR LIES

PENDANT DEUX MOIS. ON  
PROCÈDE À L'ASSEMBLAGE  
DU VIN FERMENTÉ EN CUVES  
ET ÉLEVÉ EN BARRIQUE.

## **Notes de dégustation**

COULEUR : JAUNE OR

BRILLANT AVEC DES  
NUANCES COULEUR PAILLE

NEZ : TRÈS ÉLÉGANTE AVEC  
UNE QUINTESSANCE

D'ANANAS, DE NOISETTES, DE  
CITRON VERT ET DE COINGS,  
AVEC DES NOTES DE VANILLE  
ET DE PAIN GRILLE.

BOUCHE : RICHE ET  
MOELLEUX AVEC UNE TRÈS  
BONNE ACIDITÉ ET UNE  
BONNE PERSISTANCE EN  
BOUCHE, TERMINANT SUR  
DES NOTES D'ANANAS.

GARDE : DANS LES 2  
PREMIÈRES ANNÉES VOUS  
APPRÉCIEREZ LES ARÔMES  
DE FRUITS TROPICAUX QUI  
ÉVOLUENT VERS DES NOTES  
PLUS MINÉRALES ET  
BEURRÉES AVEC L'ÂGE. CE  
VIN A UN POTENTIEL DE  
GARDE DE 5 ANS. ACCORD

METS ET VINS : SERVIR À  
12°C AVEC DES FRUITS DE  
MER ET DES PLATS DE  
POISSON, DES VIANDES  
BLANCHES, REPAS LÉGERS,  
SALADES, FROMAGE BLEU,  
TARTES ET DESSERTS AUX  
FRUITS. CE VIN SERA  
APPRÉCIÉ SEUL ÉGALEMENT!