

## Paul Mas 1892 – Vin de table

PAUL MAS 1892 EST UN VIN CRÉÉ EN HOMMAGE À RAYMOND MAS MON GRAND PÈRE. UNE VITICULTURE SANS PRODUITS CHIMIQUES ET UNE VINIFICATION TRADITIONNELLE RESPECTUEUSE DES FRUITS DE LA VIGNE. TOUT CELA RENDU POSSIBLE PAR LE TRAVAIL ACHARNÉ ET PARADOXALEMENT PAR LA HAUTE TECHNOLOGIE, SANS LE SOUCI D'OBTENIR QUELLE ACCRÉDITATION OU LABEL QUE CE SOIT.

PAUL MAS 1892 EST PRODUIT À PARTIR DES VIGNES DU DOMAINE DES TANNES QUI FAIT PARTIE DEPUIS 2005 DES DOMAINE PAUL MAS. LE VIGNOBLE D'UNE SUPERFICIE TOTALE DE 40 HA EST COMPOSÉE EN GRANDE PARTIE DE VIGNES CULTIVÉES EN AGRICULTURE BIOLOGIQUE, SUR LES COLLINES REGARDANT LA MER MÉDITERRANÉE AU DESSUS DE MONTAGNAC. L'ORIENTATION EST OUEST-SUD OUEST, ET LES FORÊTS DE PINS QUI L'ENTOURENT LE PROTÈGENT DES VENTS. LE CLIMAT EST MÉDITERRANÉEN AVEC DES JOURS CHAUDS ET UNE INFLUENCE MARITIME QUI LIMITE LES EFFETS DE LA SÉCHERESSE.

40 HECTARES SONT PLANTÉS EN VIGNES ET 5 HA D'OLIVIERS. CELA FAIT 6 ANS QUE LE VIGNOBLE EST CULTIVÉ EN AGRICULTURE BIOLOGIQUE, AVEC LES CÉPAGES SUIVANTS : CARIGNAN, GRENACHE NOIR, GRENACHE BLANC, SYRAH, MERLOT, CABERNET, MOURVÈDRE; PIQUEPOUL ET ALICANTE. NOUS EXPLOITONS ÉGALEMENT SOUS CONTRAT 20 HECTARES DE VIGNOBLES CERTIFIÉS AGRICULTURE BIOLOGIQUE ET PLANTÉS DE CHARDONNAY, CABERNET SAUVIGNON ET MERLOT.



# Paul Mas 1892 – Vin de table

- PH : 3.7

CÉPAGE : GRENACHE, SYRAH,  
ALICANTE  
RÉGION: LANGUEDOC

## **Caractéristiques du vignoble**

VIGNES DE 18 À 45 ANS SELON LE  
CÉPAGE.

TYPE DE SOL: ARGILLO CALCAIRE  
GRAVELEUX

VENDANGES : EN PARTIE MÉCANIQUE  
LA NUIT ET EN PARTIE MANUELLE POUR  
LE GOBELET.

RENDEMENT MOYEN : HL/HA

## **Caractéristiques du vin**

- ALCOOL: 13,5%
- SUCRE : 1,5 g/L
- ACIDITÉ TOTALE : 3.2

## **Processus de vinification**

ERAFLAGE ET TRI. CHAQUE CÉPAGE EST  
VINIFIÉ SÉPARÉMENT, VINIFICATION  
TRADITIONNELLE AVEC FERMENTATION SOUS  
TEMPÉRATURE CONTRÔLÉE PENDANT 5 À 8  
JOURS ET MACÉRATION À 24°C PENDANT 3 À 6  
JOURS.

## **Notes de dégustation**

COULEUR : ROBE PROFONDE DE COULEUR  
GRENAT, BRILLANTE AUX REFLETS VIOLACÉS.

NEZ : SAVEURS DE FRUIT NOIR, DE FRUITS  
CONFITS ET PRUNE LÉGÈREMENT ÉPICÉES.

BOUCHE : UNE BOUCHE OPULENTE ET SOUPLE  
AUX TANINS FONDUS FINISSANT SUR DES  
NOTES DE RÉGLISSE.

ACCORD METS & VINS : A SAVOURER AVEC DES  
VIANDES ROUGES, DES RAGOÛTS, DES  
CHARCUTERIES ET DES FROMAGES DE  
CARACTÈRES AU GOÛT AUTHENTIQUE.