

# Domaine Paul Mas

## Vignes de Nicole Cabernet Sauvignon-Syrah 2008

Les Domaines Paul Mas regroupent plusieurs vignobles pour une superficie totale de 100 hectares. Parmi ceux-ci, "Les Vignes de Nicole", 22 ha, bénéficient d'un sol et d'un micro-climat uniques sur les coteaux de la vallée de l'Hérault: le sol sur la partie la plus élevée du vignoble est composé de calcaire parsemé de fossiles; et celui sur la partie basse est plutôt de type argilo-calcaire.

Les Domaines appartiennent à la famille Mas, qui entretient une tradition viticole vieille de plus de cent ans. Ces vingt dernières années d'importants investissements ont été faits afin d'acquérir une vinification et des équipements de vieillissement optimaux. Les cépages cultivés à la propriété sont le Merlot, Syrah, Grenache, Cabernet Sauvignon, Cinsault, Chardonnay et Viognier.



Cépages : 56 % Cabernet Sauvignon, 44% Syrah  
Région: Languedoc  
Vin de Pays d'Oc

### Caractéristiques du vignoble

Des vignes âgées de 19 ans à faible rendement  
Type de sol: Argilo-calcaire, calcaire parsemé de fossiles  
Vendanges : En partie Manuelles mais aussi mécanique de nuit pour éviter toute oxydation.  
Rendement moyen : 48 hl/ha



### Caractéristiques du vin

- Alcool : 13,7%
- Sucre : 2,2 g/l
- Acidité totale : 3,3 g/l
- pH: 3,7



### Vinification

Egrappage, chaque cépage est vinifié séparément, 7 à 12 jours de macération sous température contrôlée (26°C max). 100% du mélange est vinifié en barrique de chêne (nouvelle et jusqu'à 4ans d'âge) 80% américain et 20% français pendant 7 mois. La fermentation malolactique est faite en fûts.



### Notes de dégustation

Couleur : Violet intense avec des nuances vermeil

Nez : complexe et raffiné avec des saveurs de fruits noirs (cassis et mûres), de cerises et de sous bois finissant des notes de poivron grillé et de torréfaction.

Bouche : Bien équilibré et riche avec du caractère. Tanins souples mais présents, fruités et opulents, grande persistance en bouche finissant sur des notes de réglisse.

Accord mets et vins : A 17 ou 18° avec de préférence des pâtes, ragoûts, viandes rouges, gibier, fromages à pâte molle.

Garde : Plus de 10 ans.