

Domaine Paul Mas

Vignes de Nicole – Chardonnay-Viognier 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 : 60% Chardonnay, 40% Viognier.

Région: Languedoc

Vin de Pays d'Oc

Caractéristiques du vignoble

Des vignes âgées de 18 à 20 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 : 52hl/ha



Caractéristiques du vin

- Alcool : 13,5%

- Sucre : 1,8 g/l

- Acidité totale : 3,5 g/l

- pH: 3,4



Vinification

Egrappage, chaque cépage est vinifié séparément, macération pelliculaire, soutirage à très basse température. 1 mois de fermentation sous basses températures contrôlées (17°C). Dès la 2^{ème} semaine de fermentation, le chardonnay finit sa fermentation dans des nouvelles barriques en chêne où il sera vieilli pendant 4 mois. 50/50 chêne français et américain. Le viognier est élevé uniquement dans des cuves en acier inoxydable.



Notes de dégustation

Couleur : Jaune or brillant avec des teintes vertes.

Nez : Très élégant avec une quintessence de mangue, ananas et des arômes de vanille avec un soupçon de notes florales et de pain grillé.

Bouche : Riche et puissant avec une longue persistance finissant sur des notes fruitées.

Accord mets et vins : A 10 ou 12° avec de préférence des crustacés et des poissons, viandes blanches, fromages bleus, tartes et fruits en dessert. Très agréable à déguster seul.

Garde : Les 5 premières années vous apprécierez ses arômes de fruits qui vont tourner en arômes plus mûres. Garde au moins 8 ans.



Domaine Paul Mas

Vignes de Nicole – Chardonnay-Viognier 2008
