



## Château Paul Mas – Clos des Mûres 2009

**Château Paul Mas** couvre 22ha sur les Domaines Paul Mas. Situé sur les collines séparant la vallée de l'Hérault et la mer Méditerranée entre Pézenas et Sète.

**Clos des Mûres** : Il s'agit d'un vignoble d'un seul îlot de **11 hectares**. Dans la zone du **CRU Grès de Montpellier**. Le nom Clos de Mûres vient du fait que le vignoble est entouré de buissons de mûres sauvages.

**Une exposition** unique grâce aux entrées maritimes de l'été et à son exposition Sud, Sud-Ouest et bien que très proche de la mer jouit d'une altitude de 105 mètres. Situation idéale pour le Mourvèdre qui voit la mer. Agriculture Raisonnée et Terra Vitis pour la totalité du Vignoble.

**Capacité de production maximale** : 89 000 Bouteilles. Elevage minimum de 10 mois et mise en bouteille au Château.



Cépages: 85% Syrah, 15% Grenache  
Argilo et Marno-Calcaire avec fossiles. Climat méditerranéen avec influences océaniques.  
AOP Coteaux du Languedoc

### Le vignoble

Le vignoble est situé à une altitude variant entre 80 et 110 mètres ce qui contribue à lui conférer un micro climat.

Les Syrah ont en moyenne 29 et 49 ans d'âge, les Grenache 50 ans et le Mourvèdre 17 ans.



### Caractéristiques du vin

- Alcool : 14%
- Sucre : 2.1g/l
- Acidité totale : 3 g/l



### Vinification

Eraflage et vinification séparée pour chaque cépage. Fermentation entre 4 et 7 jours pour les 3 cépages à une température max de 26°C. Macération traditionnelle : 14 jours pour la Grenache et le Mourvèdre, 20 jours pour la Syrah.

Nous utilisons des cuves en ciment et des cuves en inox de petite taille avec contrôle des températures.

40 % de l'assemblage fait la fermentation malolactique en barrique, les 60 % restants sont placés en fût. Le vin est alors élevé pendant 9 mois dans des barriques françaises (Seguin Moreau, François Frères) et américaines (Seguin Moreau).



### Notes de dégustation

**Couleur** : violet profond et brillant avec des reflets violacés.

**Nez** : Nez complexe de cassis, de violettes et mures évoluant vers des notes de cacao et d'épices douces.

**Bouche** : bien équilibré, fruité, puissante et charnu avec une grande persistance finissant sur des notes de réglisse et de torréfaction.

**Accord mets et vins** : servir à 17°C/ 18°C avec des viandes rouges grillées (côte de Boeuf), ragoûts d'Agneau, magrets ou confit de Canard, gibier et fromages à pâte cuite ou molle).

**Garde** : Plus de 10 ans dans une cave à 12 / 16°C.

Domaines Paul Mas – Route de Villeveyrac – 34530 Montagnac – France  
Tel : + 33 (0) 467901610 - Fax : + 33 (0) 467980060 – info@paulmas.com

PROVA DA SAFRA 2010

Decanter Wine Day, Curitiba 27/06/2013.