

## Paul Mas Estate Carignan 2010

C'est sur les bords de l'Hérault, au pied du Château Paul Mas à Pézenas, que la légende de Vinus le héron a commencé. Grands Crus et Grands vins du Languedoc originaires du vignoble de Pézenas ou de Nicole, à Montagnac, composent cette gamme, complétée par des vins de cépages au caractère marqué. Le Château Paul Mas se compose de 2 sites : le château et un vignoble de 25 ha à Conas, près de Pézenas ; la cave ainsi que 80 ha de vignobles à Nicole, près de Montagnac. Nous y produisons les cuvées de Château Paul Mas, Vinus, Vignes de Nicole, Paul Mas Estate et Paul Mas.



Cépage: 100% Carignan  
IGP Pays de l'Hérault

### Le vignoble

Vignes de plus de 52 ans à faible rendement. Une partie du vignoble est palissé. Taille Guyot double et Cordon de royat. Type de sol : Argile et calcaire avec des pierres. Sols villafranchiens. Vendanges : mécaniques de nuit. Rendement moyen : 52hl/ha



### Caractéristiques

- Alcool : 13.5%
- Sucre : 2 g/l
- Acidité totale : 3.25 g/l
- pH : 3.69



### Processus de vinification

Préfermentation macération à froid à 10°C. Fermentation à 27°C le premier jour puis à 24°C les 4 jours suivants. Puis macération pendant 7 jours à 18-23°C avec pompage quotidien. Le vin est ensuite délicatement pressé dans une presse pneumatique. Les premières presses sont assemblées. Avant la fermentation malolactique, 50% du vin est mis en fût de chêne de 225 litres.

Le vin est élevé pendant 6 mois en fût américain. En mai, le vin est filtré et embouteillé.



### Notes de dégustation

Couleur: Violet profond intense avec des teintes rubis.

Nez : Épices et mûres puis le second nez apporte des arômes de cacao et de sous-bois finissant sur des notes toastées.

Bouche : Puissant, riche et moelleux avec des tannins soyeux. Saveurs complexes en milieu de palais, saveurs de réglisse en finale. Longue finale.

Garde : Environ 5 ans dans de bonnes conditions.

Accord mets et vins : Servir à 17°C avec des tourtes à la viande, gibier, viande rouge grillée, ragout et fromages à pâte cuite et pressée.

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.