

MAS des MAS Vin doux naturel Maury 2009

Mas des Mas est un voyage au cœur des crus de l'appellation Coteaux du Languedoc, ainsi que des principales appellations de la région. Ces vins représentent la diversité des terroirs au sein d'une appellation ou encore, l'essence de chaque appellation traditionnelle du Languedoc. Ils sont la fusion entre la tradition viticole et la nouvelle approche du vin qui caractérise Jean- Claude Mas et ses partenaires viticulteurs.



Cépage: 100% Grenache Noir
Appellation Maury Contrôlée

Le vignoble

Vignes âgées de 44 ans.
Type de sol: sols en pente, lit de schiste.
Vendange : vendanges tardives à la main.
Rendement moyen : 25hl/ha



Caractéristiques

- Alcool: 17,5%
- Sucre: 70 g/l
- Acidité totale : 2.76 g/l
- pH : 3.65



Processus de vinification

Fermentation en cuve à 22°C max pendant 3 semaines. Lors de cette période, délestage et soutirage sont effectués chaque jour pour extraire les tanins. De l'alcool pur (eau-de-vie) est ajouté au vin afin de stopper la fermentation et le vin est gardé pendant 6 mois en cuves pour atteindre son équilibre idéal. Le vin est pressé et transféré dans des grosses barriques en chêne appelées touries. Après 14 mois en fût le vin est mis en bouteille.



Notes de dégustation

Couleur: Violet profond avec des teintes rouge-grenat.

Nez: Fruits noirs et épices.

Bouche: Riche et velouté avec des tannins soyeux. Bonne finale.

Garde: A boire jeune mais il évoluera très bien au fil des années, et la force de sa jeunesse évoluera vers un bouquet de café, cacao, et compotes de fruits. Potentiel de garde de 20 ans environ.

Accords mets et vins: Servir à 10-12°C. Appréciable en apéritif ou avec des desserts au chocolat.

*Domaines Paul Mas – Route de Villeveyrac – 34530 Montagnac – France
Tel : + 33 (0) 67901610 - Fax : + 33 (0) 467980060 – info@paulmas.com*

PROVA DA SAFRA 2007.

Decanter Wine Day, Curitiba 27/06/2013.