

<https://www.decanter.com.br/domaine-paul-mas-claude-val-blanc-2016-750ml>



● em estoque

DOMAINE PAUL MAS CLAUDE VAL BLANC 2016 (750ML) - 00148416

SKU - 00148416

[Avalie](#)

Origem da informação:

Produtor: Domaine Paul Mas

Classificação: Branco

Uva: 35% Grenache Blanc, 25% Vermentino, 15% Chasan, 10% Mauzac, 10% Sauvignon Blanc, 5% Chenin Blanc

País: França

Características Organolépticas: Palha de média intensidade, reflexos verdeais. Evidencia no olfato cítricos (limão siciliano), fruta tropical e acácia. Explode na boca com uma fruta viva, fresca, num balanço cativante e de importante persistência.

♥ Adicionar a lista de desejos (https://www.decanter.com.br/wishlist/index/add/product/11013/form_key/kLSPtAiKFF9RxN1e/)

■ Adicione para comparar

(https://www.decanter.com.br/catalog/product_compare/add/product/11013/uenc/aHR0cHM6Ly93d3cuZGVjYW50ZXIuY29tLmJyL2RvbWVpbnUtcGF1bC1tYXN1e2xhdWRILXZhbC1ibGFuYy0yMDE2LTc1)

R\$70,80

< 1 >

71KM

Comprar

Descrição

Ficha Técnica

Informação Adicional

Corpo: Leve

Tânicos: Sem Tânico ●

Acidez: Moderadamente Fresco ⚡

Madeira: Sem Madeira —

Região: Languedoc-Roussillon

Características Climáticas: Clima muito particular, marcado pela confluência de dois regimes, o oceânico gerado pelos abrigos dos Pirineus ao sul e pelo mar mediterrâneo a leste.

Características do Solo: Solos argilo-calcários do Quaternário com presença de graves.

Elaboração: Colheita mecanizada durante a noite; As variedades são vinificadas separadamente. Rendimento de 74 hl/ha. Após o desengace total, maceração pelicular a 5°C por 4-8 horas de acordo com a variedade. Prensagem pneumática e débouillage a

Composição de Castas: 35% Grenache Blanc, 25% Vermentino, 15% Chasan, 10% Mauzac, 10% Sauvignon Blanc, 5% Chenin Blanc

Amadurecimento: 3 meses em inox sobre as lias finas com periódicas bâtonnages.

Estimativa de Guarda: 4 anos

Temperatura de Serviço: 8-10°C

10°C. Fermentação a 16°C por 2 semanas com inoculação de leveduras selecionadas.

Fechamento com Tampa de Rosca: S

Diretrizes Enogastrômicas: Vinho de verão para aperitivar ou descontraír; Excelente como vinho de aperitivo; Cozinha asiática de mar em preparações com curry; Trilha grelhada na brasa com ervas provençais; Arroz de polvo.

Premiações mais Relevantes:

Classificação Legal: I.G.P. (Indication Géographique Protégée) Pays D'Oc

*Safra 2016. Degustação Domaine Paul Mas/Decanter em 24/07/2018.
Restaurante Alessandro & Frederico*