

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



● em estoque

## DOMAINE PAUL MAS VIOGNIER 2016 (750ML) - 00154316

SKU - 00154316

[Avalie](#)

### Origem da informação:

Produto: Domaine Paul Mas

Classificação: Branco

Uva: 100% Viognier

País: França

**Características Organolépticas:** Coloração dourada delicada, ainda com reflexos esmeraldinos. Perfumado e sedutor, a primeira aspiração pêssego maduro, lima, abrindo em acácia e violeta e ao fundo uma nota a baunilha discreta e que agrega beleza. Em boca, gordo, muito redondo, mas com mineralidade e frescor em sintonia, ótima persistência.

♥ Adicionar a lista de desejos ([https://www.decanter.com.br/wishlist/index/add/product/11312/form\\_key/kLSPtAiKFF9RxN1e/](https://www.decanter.com.br/wishlist/index/add/product/11312/form_key/kLSPtAiKFF9RxN1e/))

■ Adicione para comparar

([https://www.decanter.com.br/catalog/product\\_compare/add/product/11312/uenc/aHR0cHM6Ly93d3cuZGVjYW50ZXIuY29tLmJyL2RvbWFpbnUtcGF1bC1tYXNtdmlvZ25pZXItMjAxNi03NTBtba,,/form\\_](https://www.decanter.com.br/catalog/product_compare/add/product/11312/uenc/aHR0cHM6Ly93d3cuZGVjYW50ZXIuY29tLmJyL2RvbWFpbnUtcGF1bC1tYXNtdmlvZ25pZXItMjAxNi03NTBtba,,/form_))

R\$110,60

< 1 >

111KM

 Comprar

Descrição

Ficha Técnica

Informação Adicional

Corpo: De Corpo 

**Tânicos:** Sem Tânico ●

**Acidez:** Moderadamente Fresco ⚡⚡

**Madeira:** Pouca Presença de Madeira 🍷

**Região:** Languedoc-Roussillon

**Composição de Castas:** 100% Viognier

**Amadurecimento:** 3 meses em barricas novas de carvalho francês para 15% do vinho.

**Estimativa de Guarda:** 5 anos +

**Temperatura de Serviço:** 10-12°C

**Características Climáticas:** Clima mediterrâneo, com amplitudes térmicas reguladas pela proximidade do Étang de Thau e do mar Mediterrâneo. Os ventos Tramontane, Marin e Mistral são também benéficas influências no estado sanitário dos frutos.

**Características do Solo:** Solos argilo-calcários do Quaternário.

**Elaboração:** A colheita é feita de forma manual e mecanizada durante a noite para evitar a oxidação. Após o desengace total, maceração a frio por 4 horas. Débourage a 10°C. Rendimento de 52 hl/ha. A fermentação ocorre a 17°C em tanques de inox, por 4 semanas. Uma parte do vinho (15%) termina a fermentação em barricas novas de carvalho, com posterior amadurecimento. Assemblage dos lotes, estabilização em cubas de inox antes da emissão ao mercado.

**Fechamento com Tampa de Rosca:** N

**Diretrizes Enogastrômicas:** Cozinha indiana de mar; Guacamole; Risotto com lagostins e pistilos de açafraão; Na companhia de queijos de cabra frescos.

**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*