

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



● sem estoque

Produto fora de estoque, Informe seu email para saber quando entrar em estoque

E-mail

E-mail

Ok

DOMAINE PAUL MAS CLOS DES MÛRES 2016 (750ML) - 00148816

SKU - 00148816

[Avalie](#)

Origem da informação:

Produtor: Domaine Paul Mas

Classificação: Tinto

Uva: 85% Syrah (Vinhas 30-50 anos), 10% Grenache (Vinhas 50 anos), 5% Mourvèdre.

País: França

Características Organolépticas: Cor rubi retinta, borda violácea luminosa. A fruta típica do sul da França, madura, mas sem excesso e temperada por garrigue, tostado e especiarias doces, além de mineral. Encorpado, com nobre estrutura tânica, belo comprimento final.

♥ Adicionar a lista de desejos (https://www.decanter.com.br/wishlist/index/add/product/11332/form_key/kLSPTAiKFF9RxN1e/)

■ Adicione para comparar

(https://www.decanter.com.br/catalog/product_compare/add/product/11332/uenc/aHR0cHM6Ly93d3cuZGVjYW50ZXIuY29tLmJyL2RvbWFpbmUtcGF1bC1tYXMTY2xvcy1kZXMTbXVyZXMTMjAxNi03NTBt)

Sem Estoque

Descrição

Ficha Técnica

Informação Adicional

Corpo: Robusto 🍷🍷

Tânicos: Moderadamente Tânico ●●

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.

Acidez: Moderadamente Fresco ⚡⚡

Madeira: Com Madeira (a partir de 06 meses) 🍷🍷

Região: Languedoc-Roussillon

Composição de Castas: 85% Syrah (Vinhas 30-50 anos), 10% Grenache (Vinhas 50 anos), 5% Mourvèdre.

Amadurecimento: 9 meses em barricas de carvalho francês (Seguin Moreau e François Frères) e americano (Seguin Moreau) de primeiro e segundo usos.

Estimativa de Guarda: 10 anos +

Temperatura de Serviço: 18°C

Características do Solo: Solos argilo-calcários do Quaternário com presença de graves. Subsolo rico em fósseis marinhos.

Elaboração: Vindima mecanizada no período da noite. Rendimento moderado 40-45 hl/ha. Desengace total, esmagamento e vinificação separada por variedades. Malolática parcial em barricas. Amadurecimento. Corte e engarrafamento sem filtração ou clarificação.

Fechamento com Tampa de Rosca: N

Diretrizes Enogastronômicas: Excelente com caças; Estufados do sul da França e Provença; Seleção de queijos duros bem afinados.

Premiações mais Relevantes:

Classificação Legal: Coteaux du Languedoc A.O.C.

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