

## CÔTÉ MAS – BLANC MÉDITERRANÉE białe wytrawne

Côte Mas pozwala rozsmakować się w rustykalnym stylu, unikalnym dla posiadłości Paul Mas. Poznaj krajobraz, klimat, gościnność i lokalne produkty z lampką wina pełną smaku i słońca - oddaj się prawdziwym emocjom. Mieszanka Grenache, Vermentino z odrobiną Sauvignon Blanc i Chardonnay. Obecne aromaty kwiatów, brzoskwini i gruszki.

To wino jest jak słońce południowej Francji.



### Szczepy:

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

Pays d'Oc - Indication Géographique Protégée

### Winnica

gliniasto - wapienna ze żwirem,

Klimat Śródziemnomorski,

Zbiory maszynowe

Średnia wydajność: 69 hl/ha

### Charakterystyka wina

- Alkohol: 13 %
- Kwasowość: 3,60 g/l
- Cukier resztkowy: 2 g/l
- pH: 3.40

### Winifikacja

Każdy szczep dojrzewa osobno. Odszypułkowanie, maceracja krótka 4-8 godzin w temperaturze kontrolowanej do 6°C. Następnie fermentacja w 16°C przez 3 tygodnie. Używa się tylko soku z pierwszego tłoczenia co zapewnia maksymalną owocowość i smak. Łączenie wina następuje w listopadzie, a wino leżakuje do 2 miesięcy w zbiornikach ze stali nierdzewnej

**kolor:** złoty z jasno zielonymi refleksami

**bukiet:** złożony, z nutami cytrusów i róż, ewoluujący w kierunku tropikalnych aromatów

**smak:** krągłe i owocowe, pełne dobrze wyważone o długim finiszu

**serwowanie:** 12° C, do ryb, owoców morza i do delikatnych serów

**przechowywanie :** do 2-3lat

## CÔTÉ MAS – ROUGE INTENSE

czerwone wytrawne

Côte Mas pozwala rozsmakować się w rustykalnym stylu, unikalnym w posiadłości Paul Mas. Poznaj nasz krajobraz, klimat, gościnność i lokalne produkty z lampką wina pełną smaku i słońca - a oddasz się prawdziwym emocjom. Charakter tej czerwonej intensywnej mieszanki jest zbudowany z odmian: Grenache, Carignan i Cinsault z domieszką Merlot i Syrah



### Szczepy:

Grenache 45%, Carignan 25%, Cinsault 15 %, Merlot 10%, Syrah 5%  
Pays d'Oc - Indication Géographique Protégée

### Winnica

gliniasto - wapienna ze żwirem, łupkowa dla Carignan

Klimat Śródziemnomorski,

zbiory maszynowe

Średnia wydajność: 68 hl/ha

### Charakterystyka wina

- Alkohol: 13,5 %
- Cukier resztkowy: 4 g/l
- Kwasowość: 3 g/l
- pH: 3.75

### Winifikacja

Każdy szczep jest winifikowany osobno. Odszypułkowanie, maceracja krótka w temperaturze kontrolowanej dla Grenache i Merlot. Maceracja przez 6-8 dnia dla Carignan i Syrah. Prasa pneumatyczna. Wykorzystywany jest tylko sok z pierwszego tłoczenia dla uzyskania maksymalnej ekspresji i aromatu owoców. Łączenie szczepów w listopadzie, następnie wino pozostaje w zbiornikach ze stali nierdzewnej na 4 miesiące przed rozlaniem

### Degustacja

**kolor:** czerwony granat z odcieniami fioleto

**bukiet:** złożony, z nutą śliwki i maliny; element czosnku ewoluuje w kierunku pikantnych aromatów, obecna nuta lukrecji

**smak:** krągłe i owocowe, dobrze zrównoważone, świeże

**serwowanie:** 17° C, do mięs z grilla, wino lubi zioła i delikatne sery

**przechowywanie :** do 2-3lat

## CÔTÉ MAS – ROSÉ AURORE 2013

różowe półwytrawne

Côte Mas pozwala rozsmakować się w rustykalnym stylu, unikalnym dla posiadłości Paul Mas. Poznaj krajobraz, klimat, gościnność i lokalne produkty z lampką wina pełną smaku i słońca - oddaj się prawdziwym emocjom. Kompozycja tego wina w kolorze miłości powstaje z tradycyjnych szczepów śródziemnomorskich: Cinsault, Grenache i Syrah.



### Szczepy:

Grenache rouge 50 %, Cinsault 30 %, Syrah 20 %

Pays d'Oc - Indication Géographique Protégée

### Winnica

gliniasto - wapienna ze żwirem,

Klimat Śródziemnomorski,

zbiory maszynowe

Średnia wydajność: 70 hl/ha

### Charakterystyka wina

- Alkohol: 13 %
- Cukier resztkowy: 2.5 g/l
- Kwasowość: 3.45 g/l
- pH: 3.42

### Winifikacja

Każdy szczep jest winifikowany osobno. Używany jest tylko sok gronowy. Fermentacja 3 tygodnie w temperaturze 17°C. Wino dojrzewa przez 40 dni w kadziach cementowych.

### Degustacja

**kolor:** delikatny róż

**bukiet:** złożony, aromat wiśni i karmelu zmieniających się z nutami kandyzowanych owoców

**smak:** krągłe i wyważone, mocno owocowe i trwałe

**serwowanie:** 12° C, do letnich dań, grillowanych mięs, sałatek, makaronu carbonara i miękkich serów

## CÔTÉ MAS – MUSCAT SEC białe wytrawne - delikatne

Côte Mas pozwala rozsmakować się w rustykalnym stylu, unikalnym dla posiadłości Paul Mas. Poznaj krajobraz, klimat, gościnność i lokalne produkty z lampką wina pełną smaku i słońca - oddaj się prawdziwym emocjom. Gama win Côte Mas jest skomponowana w tym stylu.



### Szczepy:

Muscat 100%

IGP Pays d'Oc

### Winnica

gliniasto - wapienna Klimat Śródziemnomorski,

zbiory maszynowe

Średnia wydajność: 52 hl/ha

### Charakterystyka wina

- Alkohol: 13%

- Cukier resztkowy: 4 g/l

- Kwasowość: 3,4 g/l

- pH: 3.4

### Winifikacja

Prasa pneumatyczna, po wyciśnięciu soku pozostaje w pierwszym etapie schłodzone do temperatury 8/10° C. Miesiąc fermentacji z wybranymi drożdżami w temperaturze kontrolowanej do 14/18° C. 100% wina dojrzewa przez 4 miesiące w zbiornikach ze stali nierdzewnej.

### Degustacja

**kolor:** jasno złote z zielonymi odcieniami

**bukiet:** bardzo eleganckie, kwiatowe, z aromatem brzoskwini z nutą akacji, delikatnie cytrusowe

**smak:** bogate, świeże i aksamitne, bardzo długie w smaku z nutą lukrecji

**serwowanie:** 10-12° C, jako aperitif, do owoców morza, sałatek z owoców morza, ciast owoców. Doskonałe do picia solo.

Doskonale orzeźwia.

## CÔTÉ MAS – MARSANNE białe wytrawne

Côte Mas pozwala rozsmakować się w rustykalnym stylu, unikalnym dla posiadłości Paul Mas. Poznaj krajobraz, klimat, gościnność i lokalne produkty z lampką wina pełną smaku i słońca - oddaj się prawdziwym emocjom. Gama win Côte Mas jest skomponowana w tym stylu.



### Szczepy:

Marsanne 100%

IGP Pays d'Oc

### Winnica

gliniasto - wapienna,

zbiory częściowo ręczne i częściowo maszynowe

### Charakterystyka wina

- Alkohol: 13,50 %

- Cukier resztkowy: 2 g/l

- Kwasowość: 3,4 g/l

- pH: 3.5

### Winifikacja

odszypułkowanie, bez maceracji, proces soutirage przebiega w temperaturze 10° C. 15% wina umieszczana jest w beczkach z francuskiego dębu, gdzie będzie fermentować przez 1 miesiąc w temperaturze 16° C. Pozostała część fermentuje w kadziach ze stali nierdzewnej z wybranymi drożdżami.

**kolor:** jasna suknia, klarowne

**bukiet:** eleganckie, świeże i wyraziste z kwiatową i owocową nutą.

**smak:** bogate i świeże, aromat brzoskwini i marakui, ujawniają się nuty wanilii i moreli

**serwowanie:** 10-12° C, doskonale do delectowania się jako aperitif, ale też doskonale pasuje do owoców morza, ryb, drobiu, sałatek i sera blue ...

## CÔTÉ MAS – LANGUEDOC BLANC białe wytrawne

Côte Mas pozwala rozsmakować się w rustykalnym stylu, unikalnym dla posiadłości Paul Mas. Poznaj krajobraz, klimat, gościnność i lokalne produkty z lampką wina pełną smaku i słońca - oddaj się prawdziwym emocjom. Gama win Côte Mas jest skomponowana w tym stylu. Tutaj Jean Claude Mas poprzez połączenie szczepów: Grenache Blanc, Marsanne, Vermentino, Viognier zaprezentował różnorodność i owocową ekspresję winogron regionu Morza Śródziemnomorskiego.



### Szczepy:

Grenache Blanc 40%, Marsanne 20%, Vermentino 20%,  
Viognier 20%

Languedoc AOP

### Winnica

gliniasto - wapienna, kamienista

zbiory częściowo ręczne i częściowo maszynowe

### Charakterystyka wina

- Alkohol: 13,50 %
- Cukier reszkowy: 2 g/l
- Kwasowość: 3,65 g/l
- pH: 3.65

### Winifikacja

Każdy gatunek winogron winifikuje się oddzielnie. Prasa pneumatyczna. Fermentacja w kadziach metalowych w temperaturze 16-18° C przez 15 dni.

**kolor:** żółty kolor z zielonymi refleksami

**bukiet:** eleganckie i intensywne, obecny owoc mango i ananasa, wanilii z dominacją kwiatowej nuty

**smak:** bogate, pełne, długie, intensywny owoc ewoluuje w kierunku pikantnej wanilii

**serwowanie:** 10-12° C, do owoców morza, ryb, białego mięsa, koziego sera, ciasta i deserów owocowych

**przechowywanie:** w ciągu pierwszych 5 lat można cieszyć się jego owocowością, potem obecne są nieco dojrzałe nuty.

## CÔTÉ MAS – LANGUEDOC ROUGE

czerwone wytrawne

Côte Mas pozwala rozsmakować się w rustykalnym stylu, unikalnym dla posiadłości Paul Mas. Poznaj krajobraz, klimat, gościnność i lokalne produkty z lampką wina pełną smaku i słońca - oddaj się prawdziwym emocjom. Gama win Côte Mas jest skomponowana w tym stylu. Tutaj Jean Claude Mas poprzez połączenie szczepów: Grenache, Syrah, Carignan, Mourvèdre zaprezentował różnorodność i ekspresję winogron regionu Morza Śródziemnomorskiego.



### Szczepy:

Grenache Noir 35%, Syrah 35%, Carignan 20%, Mourvèdre 10%  
Languedoc AOP

### Winnica

gliniasto - wapienna, łupkowy dla Carignan

klimat śródziemnomorski

zbiory częściowo ręczne i częściowo maszynowe

wydajność średnia: 57hl/ha

### Charakterystyka wina

- Alkohol: 13,50 %
- Cukier resztkowy: 1,5 g/l
- Kwasowość: 3,05 g/l
- pH: 3.75

### Winifikacja

Odszypułkowanie, każda odmiana dojrzewa oddzielnie. Fermentacja zachodzi w temperaturze kontrolowanej 25° C, a następnie tradycyjna maceracja 12 dni z codziennym przepompowywaniem. Po fermentacji następuje łączenie różnych odmian winogron i zbiorników. 100% wina dojrzewa w beczkach z dębu francuskiego i amerykańskiego (beczki nowe lub 2-letnie) przez 8 m-cy.

**kolor:** głęboki, czerwony fiolet

**bukiet:** kompleksowe z nutą czarnej porzeczki i pikantnymi aromatami.

**smak:** pełne z aksamitnymi taninami, miękkie i bogate z aromatem czarnej porzeczki, wiśni, kakao i przypraw; koniec nutą lukrecji.

**serwowanie:** 15-16° C, z makaronem Bolognese, do grillowanego czerwonego mięsa, serów, gulaszu.

## CÔTÉ MAS – GRENACHE NOIR czerwone wytrawne

Côte Mas pozwala rozsmakować się w rustykalnym stylu, unikalnym dla posiadłości Paul Mas. Poznaj krajobraz, klimat, gościnność i lokalne produkty z lampką wina pełną smaku i słońca - oddaj się prawdziwym emocjom. Gama win Côte Mas jest skomponowana w tym stylu.



### Szczepy:

Grenache Noir 100%

IGP Pays d'Oc

### Winnica

gliniasto - wapienna,

Wiek winnic 20-32 lat

Średnia wydajność: 44 hl/ha

### Charakterystyka wina

- Alkohol: 13,50 %
- Kwasowość: 3,1 g/l
- Cukier resztkowy: 4 g/l
- pH: 3.7

### Winifikacja

Selekcja gron. Fermentacja 4 dni w kontrolowanej temperaturze 28° C. Maceracja tradycyjna 14 dni. Używa się kadzi ze stali nierdzewnej i kadzi betonowych. 25% mieszanki leżakuje 5 miesięcy w beczkach z dębu amerykańskiego (80%) i francuskiego (20%)

**kolor:** jasno czerwony z fioletowymi refleksami

**bukiet:** złożony, aromaty jeżyn, fiołków i tytoniu - ewoluuje w kierunku wanilii.

**smak:** zrównoważony, bogaty i zmienny; intensywnie owocowy

**serwowanie:** 16-17° C, do grillowanych czerwonych mięs, makaronów i miękkich serów



## CÔTÉ MAS – PÉZENAS AOP CRU DU LANGUEDOC czerwone wytrawne

Côte Mas symbolizuje nową tradycję w branży winiarskiej, a Pézenas redefiniuje Grand Cru Languedoc, 42 winiarzy zyskało status Grand Cru. Apelację Pézenas definiują 4 kluczowe elementy:

- **człowiek:** wszyscy członkowie realizują ten sam projekt,
- **podłoże:** łupek, wapień i piaskowiec, spojone bazaltem
- **klimat:** unikalny Śródziemnomorski, z wieloma małymi dolinami i zróżnicowanej wysokości od 20m do 50m
- **szcypy:** harmonia starszych odmian: Carignan, Grenache i Cinsault i nowszych: Syrah i Mourvèdre

### Szcypy:

Carignan, Cinsault, Grenache, Syrah, Mourvèdre

AOP - Appellation d'Origine Protégée **Crus Pézenas**

### Winnica

gliniasto - wapienna ze żwirem,

Klimat Śródziemnomorski,

zbiory maszynowe / średnia wydajność: 45 hl/ha

### Charakterystyka wina

- Alkohol: 14 %
- Cukier resztkowy: 2.8 g/l
- Kwasowość: 3,1 g/l
- pH: 3.42

### Winifikacja

Każdy szcypek jest winifikowany osobno. Fermentacja wstępna 20 dni, następnie fermentacja jabłkowo-mlekowa w beczkach dębowych, w których wino dojrzewa 12 m-cy. Starzenie w beczkach z dębu francuskiego i amerykańskiego.

### Degustacja

**kolor:** fioletowy

**bukiet:** kompleksowy, złożony, z aromatem przypraw - białego pieprzu, cynamony i fig; obecna nuta czosnku i czerwonych owoców - jeżyn.

**smak:** struktura taniczna, delikatne, eleganckie, głębokie

**serwowanie:** 17° C, podawać do grillowanych czerwonych mięs (żeberek, steków); baraniny i owczych serów.



## CÔTÉ MAS – PICPOUL FRISANT

białe musujące / wytrawne

Côte Mas pozwala rozsmakować się w rustykalnym stylu, unikalnym dla posiadłości Paul Mas. Poznaj krajobraz, klimat, gościnność i lokalne produkty z lampką wina pełną smaku i słońca - oddaj się prawdziwym emocjom. Gama win Côte Mas jest skomponowana w tym stylu. Szcep Picpoul jest uprawiany głównie w południowej Francji w Langwedocji. Powstaje w taki sam sposób jak włoskie Prosecco.



### Szczepy:

Picpoul 100%

### Charakterystyka wina

- Alkohol: 12 %
- Cukier resztkowy: 11g/l
- Kwasowość: 3,5 g/l
- ciśnienie: 3 bary

### Winifikacja

Wino musujące jest wykonane przy użyciu metody Charmat - w zamkniętych kadziach - po dodaniu cukru i naturalnych drożdży następuje druga fermentacja. Fermentacji zbiornika trwa 3 tygodnie. Wino jest następnie filtrowane i butelkowane .

**kolor:** ciemno złote

**bukiet:** kwiatowe

**smak:** lekkie, delikatne, świeże i eleganckie - nieco później maślane w ustach

**serwowanie:** podawać schłodzone, można się nim delektować jako aperitif lub traktować jako aperitif.