



Domaine Paul Mas Vignes de Nicole

Langwedocja Francja

czerwone wytrawne

Wina Paul Mas są wynikiem harmonijnej symbiozy niezwykłego regionu do produkcji winogron, zamiłowanie do winorośli, poszanowanie winogron podczas winifikacji i talentu zespołu - to jest styl Paul Mas. Na brzegach rzeki Hérault, u podnóża Château Paul Mas w Pézenas, miała początek legenda Vinus - czapli. Wina Château Paul Mas składają się z dwóch grup: 1) wina powstałe przez zamku i 25-hektarowej winnicy w Conas najbliższej Pézenas oraz 2) z 80 hektarów winnic Nicole, w pobliżu Montagnac.



Szczepy: Merlot 44%, Cabernet Sauvignon 56%

Pays d'Oc - Indication Géographique Protégée

Winnica

gliniasto - wapienna ze żwirem,

Klimat Śródziemnomorski,

zbiory maszynowe i ręczne

wiek winnicy - 23 lat Cabernet

31 lat Merlot

Charakterystyka wina

- Alkohol: 14%

- Kwasowość: 3,2 g/l

- Cukier resztkowy: 2,6 g/l

- pH: 3.7

Winifikacja - średnia wydajność: 50 hl/ha

Odszypułkowanie, a następnie maceracja przez 7-12 dni w kontrolowanej temperaturze. Ostateczna mieszanka dojrzewa w beczkach przez 7 miesięcy (80% amerykański dąb, 20% dąb francuski)

Degustacja

kolor: głęboki fiolet z rubinowymi odcieniami

bukiet: eleganckie i złożone, podkreślony czerwonymi jagodami, czarnej porzeczki i przyprawami, na końcu obecna wanilia i lukrecja

smak: dobrze zrównoważone, mięsiste ale z miękkimi tanninami, na zakończenie ujawnia się nuta kakao

serwowanie: 16-17° C, podawać do makaronu bolognese, mięs z grilla, dziczyzny, pieczonego drobiu i serów



Domaine Paul Mas Vignes de Nicole

Langwedocja Francja

czerwone wytrawne

Wina Paul Mas są wynikiem harmonijnej symbiozy niezwykłego regionu do produkcji winogron, zamiłowanie do winorośli, poszanowanie winogron podczas winifikacji i talentu zespołu - to jest styl Paul Mas. Na brzegach rzeki Hérault, u podnóża Château Paul Mas w Pézenas, miała początek legenda Vinus - czapli. Wina Château Paul Mas składają się z dwóch grup: 1) wina powstałe przez zamku i 25-hektarowej winnicy w Conas najbliższej Pézenas oraz 2) z 80 hektarów winnic Nicole, w pobliżu Montagnac.



Szczepy: Syrah 45%, Cabernet Sauvignon 55%

Pays d'Oc - Indication Géographique Protégée

Winnica

gliniasto - wapienna ze żwirem, zbiory maszynowe i ręczne
Klimat Śródziemnomorski, wiek winnicy - 22 lat

Charakterystyka wina

- Alkohol: 14%
- Cukier resztkowy: 2,2 g/l
- Kwasowość: 3,3 g/l
- pH: 3.7

Winifikacja - średnia wydajność: 48 hl/ha

Odszypułkowanie, a następnie maceracja przez 7-12 dni w kontrolowanej temperaturze. Ostateczna mieszanka dojrzewa w beczkach przez 7 miesięcy (80% amerykański dąb, 20% dąb francuski)

Degustacja

kolor: głęboki fiolet z rubinowymi odcieniami

bukiet: kompleksowe i eleganckie z aromatem czarnej porzeczki, zielonym pieprzem

smak: dobrze wyważone z charakterem, o miękkich tainach, na podniebieniu intensywne, zakończone nutą lukrecji

serwowanie: 17-18° C, najlepiej podawać do dań z makaronem, dziczyzny, czerwonego mięsa i miękkich serów



Domaine Paul Mas Vignes de Nicole

Langwedocja Francja

białe wytrawne

Wina Paul Mas są wynikiem harmonijnej symbiozy niezwykłego regionu do produkcji winogron, zamiłowanie do winorośli, poszanowanie winogron podczas winifikacji i talentu zespołu - to jest styl Paul Mas. Na brzegach rzeki Hérault, u podnóża Château Paul Mas w Pézenas, miała początek legenda Vinus - czapli. Wina Château Paul Mas składają się z dwóch grup: 1) wina powstałe przez zamku i 25-hektarowej winnicy w Conas najbliższej Pézenas oraz 2) z 80 hektarów winnic Nicole, w pobliżu Montagnac.



Szcepny: Chardonnay 70%, Viognier 30%

Pays d'Oc - Indication Géographique Protégée

Winnica

gliniasto - wapienna ze żwirem, zbiory maszynowe i ręczne

Klimat Śródziemnomorski, wiek winnicy - 21-23 lat

Charakterystyka wina

- Alkohol: 13,50%

- Cukier resztkowy: 1,8 g/l

- Kwasowość: 3,5 g/l

- pH: 3.4

Winifikacja - średnia wydajność: 48 hl/ha

Odszypułkowanie, a następnie maceracja w niskiej temperaturze. Każdy ze szcepów winifikowany osobno. 1 miesiąc fermentacji w temperaturze kontrolowanej 15-17°C. Od drugiego tygodnia fermentacji chardonnay kończy fermentację w nowych beczkach dębowych i leżakuje kolejne 3 miesiące (50/50 dąb francuski i amerykański). Viognier dojrzewa wyłącznie w zbiornikach ze stali nierdzewnej.

Degustacja

kolor: jasno żółty z zielonymi odcieniami

bukiet: eleganckie, bogate i świeże, z aromatami owoców o żółtym miąższu i egzotycznych, z nutą kwiatów i wanilii

smak: bogaty, długo utrzymujący się w ustach, zakończony mineralną, owocową nutą

serwowanie: 10-12°C, najlepiej podawać do skorupiaków i ryb, białego mięsa, sera pleśniowego, idealne jako aperitif



Paul Mas Estate Sauvignon Blanc

Langwedocja Francja

białe wytrawne

Na brzegach rzeki Hérault, u podnóża Château Paul Mas w Pezenas, miała początek legenda Vinus - czapli. Grands Crus i Grands Vins Langwedocji pochodzące z winnic Pézenas i Nicole w Montagnac, a występujące pod symbolem Czapli, uzupełnione są winami jednoszczepowymi o wielkim potencjale. Wina Château Paul Mas składają się z dwóch grup: 1) wina powstałe przez zamku i 25-hektarowej winnicy w Conas najbliższej Pézenas oraz 2) z 80 hektarów winnic Nicole, w pobliżu Montagnac. Z tych szczególnych miejsc powstają wina pod marką Château Paul Mas, Vinus, Nicole, Paul Mas Estate i Paul Mas



Szczepy: Suvignon Blanc 100%

Pays d'Oc - Indication Géographique Protégée

Winnica

gliniasto - wapienna ze żwirem, zbiory maszynowe w nocy
Klimat Śródziemnomorski, wiek winnicy - 15-25 lat

Charakterystyka wina

- Alkohol: 12,5 %
- Cukier resztkowy: 2,5 g/l
- Kwasowość: 4,4 g/l
- pH: 3.25

Winifikacja - średnia wydajność: 55 hl/ha

Odszypułkowanie, maceracja krótka w temperaturze 10°C w obecności skórek w zależności od jakości zbiorów. Prasa pneumatyczna. Moszcz pozostawiony wytrącenia osadów w temperaturze 10°C na czas 24/36h, następnie przeprowadza się filtrację osadów które są fermentowane osobno w temperaturze 16°C przez 17 dni w obecności wyselekcjonowanych drożdży. Wino dojrzewa przez okres 4 miesięcy w zbiornikach ze stali nierdzewnej

Degustacja

kolor: połyskująca złota barwa z zielonymi refleksami

bukiet: złożony, z aromatem cytrusowym z wyróżniającymi się elementami cytryny i agrestu.

smak: owocowe z dobrą kwasowością, nadającą winu świeży charakter, wino o dobrej długości

serwowanie: 10-12° C, podawać do owców morza, grillowanych skorupiaków, zimnych sałatek i szparałów



Paul Mas Estate Viogner Langwedocja Francja białe wytrawne

Na brzegach rzeki Hérault, u podnóża Château Paul Mas w Pezenas, miała początek legenda Vinus - czapli. Grands Crus i Grands Vins Langwedocji pochodzące z winnic Pézenas i Nicole w Montagnac, a występujące pod symbolem Czapli, uzupełnione są winami jednoszczepowymi o wielkim potencjale. Wina Château Paul Mas składają się z dwóch grup: 1) wina powstałe przez zamku i 25-hektarowej winnicy w Conas najbliższej Pézenas oraz 2) z 80 hektarów winnic Nicole, w pobliżu Montagnac. Z tych szczególnych miejsc powstają wina pod marką Château Paul Mas, Vinus, Nicole, Paul Mas Estate i Paul Mas

Szczepy: Viogner 100% - Pays d'Oc - Indication Géographique Protégée
Winnica

gliniasto - wapienna ze żwirem, zbiory ręczne lub maszynowe
Klimat Śródziemnomorski, wiek winnicy - 13-21 lat

Charakterystyka wina

- Alkohol: 13,00 % - Cukier resztkowy: 1,5 g/l
- Kwasowość: 3,4 g/l - pH: 3.4

Winifikacja - średnia wydajność: 52 hl/ha, leżakowane w beczce dębowej
Odszypułkowanie, maceracja krótka 4h w temperaturze 10°C w obecności skórek dla gron pochodzących ze starych winnic. Prasa pneumatyczna. Następnie przeprowadza się fermentację przez 3 tygodni w niskiej temperaturze 17-20°C. 15% Viogner kończy fermentację w dębowych beczkach z dębu francuskiego i leżakuje w nich przez 3 miesiące; pozostała część wina dojrzewa w wysokich zbiornikach ze stali nierdzewnej

Degustacja

wino o potencjale do przechowywania: przez pierwsze pięć lat zaskakuje owocowymi aromatami, które z czasem ewoluują do aromatów dojrzałych owoców

kolor: złota barwa z zielonymi i żółtymi refleksami

bukiet: bogaty i eleganckie z niuansami suszonych owoców, brzoskwini i kwiatów z odrobiną wanilii i miodu

smak: świeże ze słodkimi niuansami, na końcu nuta przyjemnego palonego drewna

serwowanie: 10-12° C, podawać do owców morza, ryb, drobiu, serów bleu; doskonałe do picia solo





Paul Mas - Claude Val Blanc

Langwedocja FRANCJA

białe wytrawne

CLAUDE VAL - wyniku zaangażowania nowoczesnego sprzętu, know how, zespół Jean Claude Mas'a stworzył proste ale zarazem eleganckie i wyśmienite wino. Wino spełniające oczekiwania wprawionym amatorom win, ale jednocześnie nie sprawia kłopotu początkującym smakoszom. Pozbawione agresywności, pozwala czerpać przyjemność w jego degustowaniu.



Szczepy:

Grenache Blanc, Vermentino, Chenin Blanc, Mauzac, Sauvignon Blanc

Vin de Pays d'Oc

Winnica

gleby: gliniasto wapienne,

Wiek winnic: 15 lat

Średnia wydajność: 70 hl/ha

Charakterystyka wina

- kwasowość: 2,50g/l

- Alkohol: 13,50 %

- Cukier resztkowy: 2,00 g/l

Winifikacja

Winifikacja oddzielna dla każdego szczepu.

kolor: jasna, słomkowa barwa

bukiet: przepelnione aromatem jabłek z delikatną nutą cytrusowych owoców

smak: delikatne, o niskiej kwasowości

serwowanie: 8°C, doskonale pasuje do ryb i sałatek



Paul Mas - Claude Val Rouge

Langwedocja FRANCJA

czerwone wytrawne

CLAUDE VAL - wino powstało z wybranych winogron z najlepszych winnic: Limoux, Carcassonne, Puicheric i Pezenas. W wyniku zaangażowania nowoczesnego sprzętu, know how, zespół Jean Claude Mas'a stworzył proste ale zarazem eleganckie i wyśmienite wino. Wino spełniające oczekiwania wprawionym amatorom win, ale jednocześnie nie sprawia kłopotu początkującym smakoszom. Pozbawione agresywności, pozwala czerpać przyjemność w jego degustowaniu.



Szczepy:

Carignan, Grenache, Syrah, Merlot
Vin de Pays d'Oc

Winnica

gleby: gliniasto wapienne,
Wiek winnic: 15 lat
Średnia wydajność: 70 hl/ha

Charakterystyka wina

- kwasowość: 4,50g/l
- Alkohol: 13,50 %
- Cukier resztkowy: 1,00 g/l

Winifikacja

Winifikacja oddzielna dla każdego szczepu.

kolor: ciemna, czerwona barwa

bukiet: wino o zrównoważonych taninach z aromatem malin i śliwki z delikatną kwiatową nutą, ewoluuje w kierunku korzennych aromatów

smak: krągłe, owocowe, wyważone z nutą lukrecji

serwowanie: 17-19° C, podawać do mięs, potraw z grilla, makaronów, zapiekanek