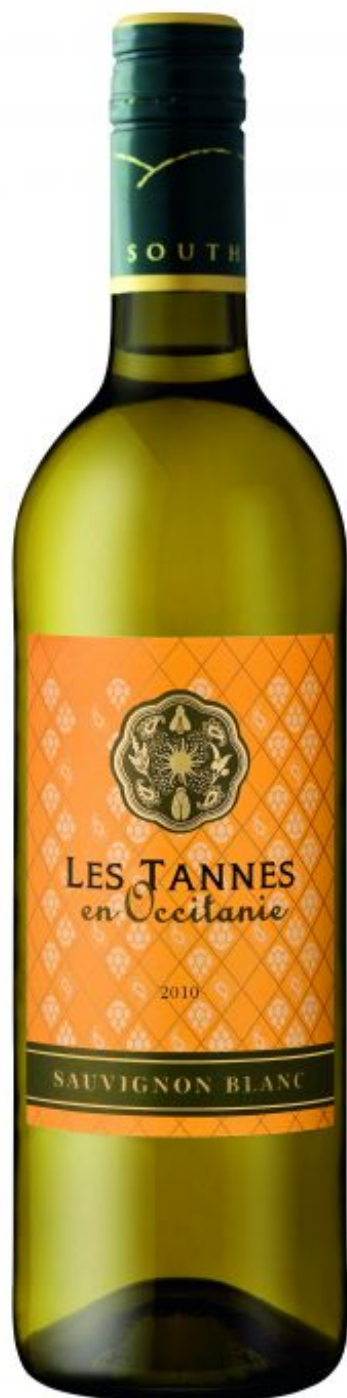


"Les Tannes en Occitanie" Sauvignon Blanc IGP

Les Domaines Paul Mas - Langwedocja - Francja



Charakter:	Białe
Apelacja:	IGP Pays d' Oc
Szczepy:	Sauvignon Blanc
Zawartość alkoholu:	12.5%
Cukier reszkowy:	2.3 g/l
Kwasowość:	4.7 g/l
Objętość:	0.75 l
Alergeny:	zawiera siarczyny
Dojrzewanie:	kadzie stalowe
Przechowywanie:	do 2 lat
Temperatura podawania:	8-10 °C

Opis:

Wino o jasnej, słomkowej barwie z zatrzymanymi promieniami południowego słońca. Świeży zapach żółtych owoców, mineralny podkład z lekko cierpkimi i zielowymi nutami. Gęste i mięsiste w ustach. Z zachowanymi wszystkimi cechami szczepu Sauvignon Blanc. Doskonałe wino na lato, rzeźkie w smaku.

Podawać do:

Polecamy do smażonych zielonych szparagów, podanych z parmezanem i świeżą oliwą z oliwek. Do lekkich dań z ryb i drobiu.



"Les Tannes en Occitanie" Marsanne IGP

Les Domaines Paul Mas - Langwedocja - Francja



Charakter:	Białe
Apelacja:	IGP Pays d' Oc
Szczepy:	Marsanne
Zawartość alkoholu:	13.5%
Cukier reszkowy:	2.6 g/l
Kwasowość:	4.8 g/l
Objętość:	0.75 l
Alergeny:	zawiera siarczyny
Dojrzewanie:	kadzie stalowe
Przechowywanie:	do 2 lat
Temperatura podawania:	6-8 °C

Opis:

Wino o jasnej, klarownej barwie. Winogrona dojrzewają późno, w bukicie obecny aromat gruszek, orzechów i ziół. Eleganckie, świeże i wyraziste. Na podniebieniu bogate, o aromacie brzoskwini i marakui, ujawniają się nuty wanilii i moreli. Wino o bardzo przyjemnej kremowej konsystencji.

Podawać do:

Doskonałe do delektowania się jako aperitif, ale też idealnie pasuje do owoców morza, ryb, drobiu, sałatek i sera blue ...



"Les Tannes en Occitanie" Syrah IGP

Les Domaines Paul Mas - Langwedocja - Francja



Charakter:	Czerwone
Apelacja:	IGP Pays d' Oc
Szczepy:	Syrah
Zawartość alkoholu:	13.5%
Cukier reszkowy:	2 g/l
Kwasowość:	3 g/l
Objętość:	0.75 l
Alergeny:	zawiera siarczyny
Dojrzewanie:	stalowe kadzie / beczka
Przechowywanie:	do 5 lat
Temperatura podawania:	16 °C

Opis:

Doskonale przeprowadzona winifikacja pozwoliła zbudować ciekawe wino, odpowiadające nawet wyrafinowanym podniebieniom. Intensywny aromat czerwonych jagód, pikantne, z nutą lukrecji, marcepanu i świeżych aromatów tytoniu. Miękkie i gęste. Bardzo stabilne w ustach z delikatnymi taninami i owocami, nawet po 24 godzinach od otwarcia butelki.

Podawać do:

Do grillowanego mięsa, zapiekanych żeberek. Wino lubi przyprawy, szczególnie rozmaryn.



"Les Tannes en Occitanie" Pinot Noir IGP

Les Domaines Paul Mas - Langwedocja - Francja



Charakter:	Czerwone
Apelacja:	IGP Pays d' Oc
Szczepy:	Pinot Noir
Zawartość alkoholu:	13.5%
Cukier reszkowy:	2.7 g/l
Kwasowość:	4.9 g/l
Objętość:	0.75 l
Alergeny:	zawiera siarczyny
Dojrzewanie:	kadzie stalowe
Przechowywanie:	do 4 lat
Temperatura podawania:	16 °C

Opis:

Pinot Noir jest eleganckie, nawet w lżejszej wersji, takiej jak ta. Bukiet bogaty, korzenny i ziemisty. W smaku dominuje czarna porzeczka. Taniny dobrze wyważone, a ciało o średniej długości.

Podawać do:

Polecamy do Coq au vin (kurczak w sosie z czerwonego wina). Faszeryowanych pieczarek z ziołami, czerwoną cebulą i parmezanem.



"Les Tannes en Occitanie" Merlot IGP

Les Domaines Paul Mas - Langwedocja - Francja



Charakter:	Czerwone
Apelacja:	IGP Pays d' Oc
Szczepy:	Merlot
Zawartość alkoholu:	13.5%
Cukier reszkowy:	3.2 g/l
Kwasowość:	4.9 g/l
Objętość:	0.75 l
Alergeny:	zawiera siarczyny
Dojrzewanie:	kadzie stalowe
Przechowywanie:	do 4 lat
Temperatura podawania:	16 °C

Opis:

Klasyczne Merlot! Wino eksponuje to co charakterystyczne dla tego szczepu. Soczyste, miękkie i aksamitne. W bukietach jak i w smaku dużą rolę odgrywa owoc jagody. Wyczuwalny również czarny bez i jeżyna. Na podniebieniu potwierdzają się owocowe wrażenia zawarte w bukietach wina. Dobra równowaga między kwasowością, a cukrem reszkowym. Przyjemne taniny. Krągłe i aksamitne. Wino na każdy dzień!

Podawać do:

Doskonałe do picia na codzień, do wszelkich mięs, wędlin, przystawek mięsnych.



Les Tannes en Occitanie Rose IGP

Les Domaines Paul Mas - Langwedocja - Francja



Charakter:	Różowe
Apelacja:	IGP Pays d' Oc
Szczepy:	Grenache 40%, Cinsault 40%, Syrah 20%
Zawartość alkoholu:	13%
Cukier reszkowy:	2.5 g/l
Kwasowość:	3.45 g/l
Objętość:	0.75 l
Alergeny:	zawiera siarczyny
Dojrzewanie:	kadzie stalowe
Przechowywanie:	do 2 lat
Temperatura podawania:	10-12 °C

Opis:

Delikatny jasno-różowy kolor. Świeży aromat czerwonych jagód, wiśni i egzotycznych owoców, które także zdominowały smak. Również na podniebieniu zachwyca drobną kwasowością i delikatną strukturą. Eleganckie i orzeźwiające różowe wino.

Podawać do:

Doskonale nadaje się do białego mięsa, serów, ryb i owoców morza.

