

## 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