

## 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