

## 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.