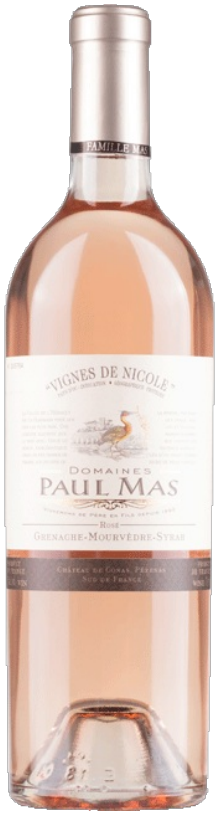

PAUL MAS VIGNES DE NICOLE ROSÉ

Druivenrassen/Vinificatie
Vignes de Nicole Roseis gemaakt van de druivensoorten: Grenache, Mourvèdre en Syrah. Elke druivensoort wordt apart gevinifieerd, voor het realiseren van de blend. Het gistingsproces duurt 2 weken bij 17°C. Rijpend op gist, regelmatige roering gedurende 40 dagen in nieuw bedekte cement vaten. Er is aandacht besteed aan het behouden van de vruchtenconcentratie, dankzij regelmatig pompen.

Proefnotitie
Mooie lichtroze kleur. In de neus komen kersen, rode bessen en tropische tonen naar voren. Op het palet elegant en fruitig, zacht en heerlijk fris met een goede lengte.

Wijn/Spijs
Heerlijk bij zeevruchten, schaaldieren, zalm, varkensvlees, salades en licht kazen. Een perfecte zomerwijn!

PRODUCENT

Domaines Paul Mas

Tegenwoordig bezit Domein Paul Mas meer dan 600 hectare wijngaarden en werkt samen met verschillende boeren waardoor ze nog eens 1312 hectare extra tot hun beschikking hebben. Dit maakt het mogelijk dat ze toegang hebben tot wel 40 verschillende druivensoorten, zowel lokaal als internationaal, evenals een ongelofelijk scala aan verschillende bodems in de Languedoc.

INFO

Productnummer	1725/19
Land	Frankrijk
Gebied	Zuid-Frankrijk
Subgebied	Pays d'Oc
Kleur	Rosé
Alcohol	13
Restsuiker	2
Zuurgraad	3.6

Ei Allergenen	Nee
Melk Allergenen	Nee
Bevat Sulfiet	Ja
Gedistilleerd	Nee
Biologisch	Nee
Type sluiting	Kurk
Aantal per verpakking	6
GTIN product	13760040427833
GTIN verpakking	3760040427836