Les Chais Saint Laurent
Vin & Champagne depuis 1965

Spécialiste auprès des professionnels de la restauration et des cavistes

Château Paul MAS Clos des Mûres

Appellation : COTEAUX DU LANGUEDOC aop

Cépage : 85% Syrah, 10% Grenache, 5% Mourvèdre

Région : COTEAUX DU LANGUEDOC

Vinification : Eraflage des raisins, vinification séparée pour chaque cépage. Fermentation entre 10 et 12 jours pour les 3 cépages à une température maximum de 26°C. Macération traditionnelle : 14 jours pour la Grenache et le Mourvèdre, 20 jours pour la Syrah.40 % de l'assemblage fait la fermentation malolactique en barrique, les 60 % restants sont placés en fût après la fermentation ML. Le vin est alors élevé pendant 9 mois dans des barriques françaises (Seguin Moreau, François Frères) et américaines (Seguin Moreau). 30% barriques neuves, 35% un an et 35% 2 ans.

Garde : Plus de 10 ans de garde dans les conditions optimales

Dégustation : Couleur : améthyste. Nez : Complexe, aux arômes de cassis, violette et mûres évoluant vers des notes de cacao et d'épices douces. Bouche : un vin généreux, bien équilibré, fruité. Arômes de cacao, baies séchée ; un vin soyeux, sec, charnu et aux arômes de fruits bien marqués, des notes acidulées, de tartes de fruits, de pommes, cèdre, et une finale minérale nuancée par des tannins croquants.

Accords : Servir à 17°C/ 18°C avec des viandes rouges grillées (côte de Boeuf), ragoûts d'Agneau, magrets ou confit de Canard, gibiers et fromages à pâte cuite ou molle.

Producteur : L'histoire a commencé en 1892 à Saint Pons de Mauschien, près du Domaine Nicole. Auguste Mas travaillait un petit vignoble. Son fils Raymond a ensuite étendu le vignoble vers Pézenas, en 1934. En 1954, Paul et Maxime, les fils de Raymond, cultivaient environ 70 ha de vignes avant de se séparer en 1987. Le fils de Paul Mas, Jean Claude, a créé les Domaines Paul Mas en 1999, sur la base de l'héritage de 35 ha de son père. La légende de Vinus le héron est née.

1-3 avenue Laennec 93380 Pierrefitte/Seine
Tél : 01.48.26.62.10 – Fax : 01.48.26.26.10
www.chais-saint-laurent.com – contact@chais-saint-laurent.com