



Les Chais Saint Laurent
Vin & Champagne depuis 1965

Spécialiste auprès des professionnels de la restauration et des cavistes



GRENACHE NOIR, Paul Mas

Appellation : GRENACHE NOIR

Cépage : Grenache Noir

Région : le Languedoc

Vinification : Sélection de raisins. Eraflage, vinification séparée pour chaque cépage. Fermentation de 4 jours, température maximum de 28°C. Macération traditionnelle de 14 jours. Nous utilisons des cuves en acier inoxydable et des cuves en ciment. 25% de l'assemblage est élevé pendant 5 mois dans des barriques de chêne américain (80%) et français (20%).

Dégustation : Couleur: couleur rouge vive avec des nuances pourpre. Nez: complexe avec des arômes de mûres, de violettes et de boîte à cigare qui évoluent vers des notes de vanille. Bouche : Equilibrée, généreuse et souple. Caractère fuité bien marqué. Notes de pain grillé en finale.

Accords : Il se sert à 16/17 °C avec des viandes rouges grillées, des plats de pâtes et des fromages à pâte 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