



Les Chais Saint Laurent
Vin & Champagne depuis 1965

Spécialiste auprès des professionnels de la restauration et des cavistes

Paul Mas 1892



Appellation : COTEAUX DE BESILLES igp

Cépage : Grenache, Syrah, Alicante

Région : Le LANGUEDOC

Vinification : Eraflage des grappes et vinification séparée par cépage. Macération pelliculaire à 10 °C durant 3 jours avant une fermentation de 6 jours à 24-26°C; remontage quotidien suivi d'une macération de 9 jours, sous température contrôlée (24°C). L'assemblage est réalisé avant la mise du vin en barrique. 35% du mélange est élevé en barrique neuve pendant 6 mois. Le reste est élevé en cuves d'acier inoxydable. Une fois l'élevage en barrique terminé, le vin sera gardé 1 à 2 mois en cuve d'acier inoxydable avant l'embouteillage.

Garde : Jusqu'à 7 ans

Dégustation : Couleur : Rouge grenat profond Nez : arômes de myrtilles, poivron rouge et notes épicées Bouche : corps moyen, tannins souples et notes de fruits mûrs en milieu de bouche, avec une bonne acidité et tenue en bouche.

Accords : A 16-18°C sur des viandes rouges au barbecue, du boeuf au four, des ragoûts, pâtes, fromages à pâte dure et desserts au chocolat

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