



Les Chais Saint Laurent
Vin & Champagne depuis 1965

Spécialiste auprès des professionnels de la restauration et des cavistes



SYRAH VIOGNIER, Paul Mas Estate

Appellation : SYRAH VIOGNIER

Cépage : 95% Syrah - 5% Viognier

Région : Le Languedoc

Vinification : Egrappage et pré-fermentation, macération à froid. Fermentation à 30°C max le premier jour puis 25°C pour les 4 jours suivants. Macération pendant 8 jours à 25°C max avec pompage quotidien. Puis le vin est pressé délicatement à la presse pneumatique. Les premières presses sont en partie assemblées avec le jus de goutte. 50% de l'assemblage est ensuite mis en fût de chêne pour la fermentation malolactique. Le vin est élevé en fût de chêne, 35% en chêne américain et 65% en chêne français. L'élevage dure 7 mois.

Garde : Plus de 5 ans dans de bonnes conditions (15°C)

Dégustation : Couleur: violet profond avec des teintes rubis. **Nez :** Notes de prune intense, de chêne fumé et de moka soulignées par des arômes d'épices et de fruits rouges. **Bouche:** Corsé avec des tannins doux et mûres, riche en bouche. Arômes de prune en milieu de palais, des notes de vanille et d'épices sur la finale.

Accords : Servir à 17°C avec des salades chaudes, des tourtes à la viande ou en apéritif. Ainsi qu'avec des barbecues, du porc ou du veau grillé, de la dinde et de la volaille, des pâtes à la sauce bolognaise et des fromages à pâte molle.

Producteur : L'histoire a commencé en 1892 à Saint Pons de Mauchien, 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