



Les Chais Saint Laurent
Vin & Champagne depuis 1965

Spécialiste auprès des professionnels de la restauration et des cavistes



VIOGNIER, « Vignes Nicole » Paul Mas Estate

Appellation : PAYS D'OC igp

Cépage : 100% Viognier

Région : Le LANGUEDOC

Vinification : Egrappage des raisins, contact avec la peau pendant 4 heures pour les raisins issus du vieux vignoble, soutirage à basse température à 10°C. 4 semaines de fermentation à basse température : 17°C max. Elevage : 15% du Viognier termine sa fermentation en fût de chêne nouveau et est élevé pendant 3 mois en fût de chêne. Le restant est élevé en cuve en acier inoxydable.

Garde : Les 5 premières années, vous apprécierez ses arômes fruités qui évolueront vers des arômes plus mûrs. Bon potentiel de garde.

Dégustation : Couleur: Jaune d'or vif avec des teintes vertes et jaunes. Nez : Riche et élégant avec une quintessence d'arômes de fruits secs, de pêche et de fleurs avec une touche de vanille et de miel. Bouche : Riche, frais et doux avec une longue persistance finissant sur des notes fumées.

Accords : Servir à 10-12°C avec des fruits de mer, du poisson, curry, des viandes blanches, des fromages bleus, des tartes et des fruits en dessert. Ce vin s'apprécie également seul.

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