



DOMAINE

Paul Mas Le Rosé Magnum



PRODUCENT: Domaines Paul Mas

LAND/REGION: Frankrike / Languedoc-Roussillon

ARTIKELNR: X2520306

VINSTIL: Rosé / Friska & fruktiga

DRUVOR: Grenache Gris, Grenache Noir, Pinot Gris, Caladoc & Cinsault

ÅRGÅNG: 2020

ALKOHOL: 12,5 % vol

SOCKERHALT: 2 g/l

LAGRING: Vinet ska drickas ungt men går utmärkt att lagra 3-5 år.

FÖRSLUTNING: Naturkork

BESKRIVNING AV VINET:

Jordmånen består främst av lera, grus och limsten. Druvsammansättningen är 25% grenache gris, 25% grenache noir, 25% pinot gris, 15% caladoc och 10% cinsault. Druvan Caladoc är en korsning av grenache och malbec som karakteriseras med ordentlig tanninstruktur, ger mörk färg och fyllighet till vinet. Vinrankorna är i snitt 25 år gamla och själva skörden sker mekaniskt. Druvorna vinifieras separat och vinet fermenteras tre veckor under temperaturkontroll. Vinet får ligga på sin jästfällning i ca 40 dagar i cementtank. Vinet genomgår regelbundet sk "pumping-over" dvs att tömma must från botten av jästanken och sedan pumpa det till toppen av tanken, detta ger maximal koncentration av dess frukt. Tonerna i vinet går åt smultron, jordgubbar, mörka vinbär och kryddor.

MATCHA TILL:

Serveras vid 8-10°C till fisk och skaldjur samt till sallader, grillat ljust kött och är även perfekt till sushi.

Domaines Paul Mas heter producenten, ägaren till företaget, Jean-Claude Mas, har med sig vinmakarintresset hemifrån och familjen har sedan sent 1800-tal funnits med på områdets vinkarta. På Domaines Paul Mas gör man idag stilrena traditionella viner på klassiska druvsorter från södra Frankrike. 2014 utnämndes Domaines Paul Mas till "Winery of the Year 2013" av Sommelier Challenge Awards USA.

Provningsnotering: