

Languedoc Reserve Blanc





Deze wijn bestaat uit 40% Grenache Blanc, 30% Marsanne, 20% Vermentino en 10% Viognier. De wijn heeft een licht gele kleur met groene reflecties. Een elegante neus met mango, ananas, vanille en bloemige tonen. De smaak is rijk en vol met aanhoudende lengte en fruit dat zich ontwikkelt naar kruidige vanille tonen.

Waardering Nog niet gewaardeerd

Prijs

10,75 €

[Stel een vraag over dit artikel](#)

Fabrikant [Domaines Paul Mas](#)

Beschrijving

De overgrootvader van Jean-Claude Mas, Auguste Mas, kocht de eerste familiewijngaard in 1892, toen hij 9 hectare verwierf in de buurt van Montagnac. In 1987 schenkt Paul Mas, zoon van Auguste Mas, 35 hectare aan zijn zoon, Jean-Claude, die Domaines Paul Mas oprichtte. Jean-Claude Mas is daarmee de vierde generatie wijnbouwer en eerste generatie wijnmaker. Jean-Claude maakt deel uit van een nieuwe golf van wijnmakers die het imago van de Languedoc-regio nieuw leven inblazen.

Elke druivensoort wordt apart gevinifieerd. De druiven worden geperst met een pneumatische pers, nadat het eerste sap dat vrijkwam onder het gewicht van de druiven is opgevangen. Alleen het sap van deze twee persingen wordt gebruikt voor deze wijn. De vergisting vindt plaats in RVS tanks bij een temperatuur van 16 tot 18 ° C gedurende 15 dagen. De rijping vindt plaats op de schillen met battonage, hierbij wordt de wijn rondgepompt om zo weer in contact te komen met de gistcellen en schillen, gedurende 4 tot 5 maanden.

Deze wijn bestaat uit 40% Grenache Blanc, 30% Marsanne, 20% Vermentino en 10% Viognier. De wijn heeft een licht gele kleur met groene reflecties. Een elegante neus met mango, ananas, vanille en bloemige tonen. De smaak is rijk en vol met aanhoudende lengte en fruit dat zich ontwikkelt naar kruidige vanille tonen.

Beoordelingen

Er zijn geen nog geen recensies voor dit artikel.

// //