



Ce vin blanc sec produit en faible quantité compose la trilogie « Cœur de gamme » du Mas Paumarhel déclinée sur les 3 couleurs (blanc, rosé & rouge). C'est bien la finesse et l'élégance qui sont recherchées pour ce blanc issu majoritairement de Roussanne, cépage délicat.

cépages : 60% Roussanne, 20% Grenache blanc, 20% Vermentino

localisation : Azillanet (34210), Hérault, Languedoc Sud de France, aire viticole Minervois.

environnement : sol à dominante argilo-calcaire, climat aride méditerranéen avec vent dominant Nord-Ouest (tramontane)

ramassage : vendanges mécaniques à maturité optimale

vinification : vendange entièrement égrappée et pressée lentement par pressurage direct. Débourage statique des jus à froid. Vinification traditionnelle, sans artifice sous contrôle de température pour optimiser les arômes. Elevage en cuve sur lies fines. Mise en bouteille au début du printemps.

dégustation : sa robe est lumineuse de couleur jaune paille avec de jolis reflets verts. Le nez est délicat avec des notes florales et fruitées (pêche blanche, poire) et une pointe mentholée. Bouche rafraîchissante, équilibrée avec une pointe de minéralité...

accords: convient à l'apéritif ou pour des mets à base de poissons et de coquillages ainsi que des plats riches en fromage tels que aligot, tartiflette, comté...

perspectives : à boire plutôt jeune. Conservation jusqu'à environ 24 mois.



bouteille bordelaise caractère couleur chêne 75cl
bouchon Diam 3 (garantie absence goût de bouchon)
*caisse carton de 6 bouteilles couchées (2*3)*
630 bouteilles (105 caisses) sur VMF

 *Sud de France*