Les Vignes de Nicole – Paul Mas – Pays d’Oc

16/20 au Gault & Millau !

Les Domaines Paul Mas comptent en tout plus de 600 ha de vignes en propriété dont 92ha en Bio, auxquelles s’ajoutent les 1312 ha de vignobles des vignerons partenaires avec qui nous travaillons sous contrat. Nous pouvons ainsi composer avec 40 cépages différents, autochtones ou nobles, et une formidable diversité de terroirs du Languedoc. Les vins Paul Mas sont le résultat d’une symbiose harmonieuse entre une région extraordinaire pour produire des raisins, une passion pour la vigne, le respect du raisin lors de la vinification et le talent de l’assemblage et de l’élevage ; c’est le style Paul Mas.

L’Origine

C’est sur les bords de l’Hérault, au pied du château Paul Mas à Pézenas, que la légende de Vinus le héron a commencé. Le Château Paul Mas se compose de 2 sites : le château et un vignoble de 25 ha à Conas, près de Pézenas ; la cave ainsi que 80 ha de vignobles à Nicole, près de Montagnac. C’est là que nous produisons les cuvées Vignes de Nicole.

Cépages : Chardonnay et Viognier

Vinification : Elevage en fûts de chêne français

Dégustation : Robe jaune or brillant avec des teintes vertes. Nez très élégant avec une quintessence de mangue, ananas et des arômes de vanille avec un soupçon de notes florales et de pain grillé et une bouche riche et puissante avec une longue persistance finissant sur des notes fruitées.

Accord : avec de préférence des crustacés et des poissons, viandes blanches, fromages bleus, tartes et fruits en dessert. Très agréable à déguster seul.

Potentiel de garde : Les 5 premières années vous apprécierez ses arômes de fruits qui vont tourner en arômes plus matures.