Mountain Wines

CÔTE MAS
- TABLE ET VINS -
LE RESTAURANT DU CHÂTEAU PAUL MAS

Côte Mas
Blanc

Frankreich, Languedoc-Roussilon



Der Produzent

Jean-Claude Mas Ziel war einfach. Er wollte einen Wein aus den besten Crus des Languedoc keltern, der perfekt mit der kreativen Küche seines Restaurants harmoniert. Mas schuf weit mehr als einen Hauswein. Seine Côte-Mas-Linie besticht mit Geradlinigkeit, Terroirausdruck, Charme und sorgt für unverfälschten Genuss.

Der Wein

Strohgelb mit grünlichen Reflexen. In der Nase feine Aromen von weissen Blüten, Zitrusfrüchten und Quitte. Am Gaumen Aromen die an weissen Pfirsich und Kaiser Alexander-Birne erinnern. Frische belebende Säure, dezente Kräuternote und im Finale etwas Aprikose.

Passt zu

Ein wunderbarer Apérowein, der auch gut zu Fisch und Muscheln, Poulet und Curries und auch zu Flammkuchen, Quiche Lorraine und Camembert passt.

Rebsorten

Chardonnay, Grenache Blanc, Sauvignon Blanc, Vermentino

Alkoholgehalt

12.5% vol.

Qualitäts-Klassifizierung

IGP Pays d'Oc

Emotionen. Geniessen.