Mountain Wines

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

Côte Mas
Pézenas

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

Sattes Rubinrot. Komplexes Bukett mit reifen Frucht-, Holz- und würzigen Noten. Gehaltvoll ohne zu beschweren mit reifen Aromen von Dörrpflaumen und schwarzen Kirschen. Geschmeidig und harmonisch, mit einem langen belebenden Abgang.

Passt zu

Trinkt sich gut zu Trockenfleisch, gegrilltem oder überbackenem Gemüse, Rouladen, Saucenfleisch, Gratins, Lachs im Teig, Nudeln mit Nuss/Rahmsauce, Cordon bleu und zu einer schönen Käseauswahl.

Rebsorten
Grenache, Cinsault, Mourvèdre, Carignan, Syrah

Alkoholgehalt
13.5% vol.

Qualitäts-Klassifizierung
AOP

Emotionen. Geniessen.