



FICHE TECHNIQUE

AOP MINERVOIS – Domaine Mas Paumarhel

"Blanc"

(blanc sec)

Le vignoble est situé au cœur du Minervois, dans un village typique de l'Hérault, entre mer et montagne.

Après plusieurs années de travail des vignes, les premières cuvées ont pu voir le jour en 2007. La ligne de conduite du vigneron Jean-Luc Dressayre est entièrement guidée par un souci de qualité.

Les sols en général peu profonds présentent une réserve en eau limitée, et sont donc adaptés à une viticulture qualitative.

L'identité « Mas Paumarhel » n'a pas été trouvée de façon anodine: il s'agit d'un clin d'œil du vigneron à ses trois filles **Pauline**, **Marion** et **Hélène**.

Assemblage: 60% Roussanne, 20% Grenache Blanc, 20% Vermentino

Degré: 13% Vol.

Vinification:

Vendange mécanique à maturité optimale.

Vendange entièrement égrappée et pressée lentement par pressurage direct.

Débourbage 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.

Notes de dégustation:

La 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:

Ce vin convient parfaitement pour des mets à base de poissons et de coquillages ainsi que des plats riches en fromage.



**AOP Minervois
Domaine Mas Paumarhel**

S.A.R.L. French Wines & Terroirs

Avenue des Potiers – 81600 – Montans – France

Tél. +33 (0)6 24 45 27 48 - Email : contact@frenchwinesterroirs.com

N° TVA intracommunautaire : FR08790738793