



MAS DES TANNES CLASSIQUE BLANC (BIO)



Druivenrassen/Vinificatie

Deze wijn is gemaakt van biologische Chardonnay en Grenache Blanc druiven. De druiven zijn gedeeltelijk met de hand geplukt en gedeeltelijk mechanisch. 60% van de wijn rijpt in eikenvaten gedurende 4 maanden en de rest in cementvaten voor ongeveer 3 maanden.

Proefnotitie

Een mooie goudgele kleur met groene tinten. In de neus komen aroma's naar voren van kweepeer en bloemen. Op het palet krachtig, zacht met een mooie zuurgraad. Goed in balans met een lange afdrank met dropachtige tonen.

Wijn/Spijs

Deze wijn is heerlijk als aperitief, of met gegrilde vis, lichte kruidige gerechten, zoals curry.



PRODUCENT

Domaines Paul Mas

Tegenwoordig bezit Domaines Paul Mas 850 hectare wijngaarden verdeeld over 15 wijndomeinen in de Languedoc en werkt het samen met druiventelers die goed zijn voor nog eens 1250 hectare aan wijngaarden. Dit geeft de wijnmakerij toegang tot 40 verschillende druivensoorten, zowel lokaal als internationaal, evenals een ongelooflijke reeks complexe terroirs in de Languedoc.



INFO

Productnummer	1727/20	Ei allergenen	Nee
Land	Frankrijk	Melk allergenen	Nee
Gebied	Zuid-Frankrijk	Sulfiet allergenen	Ja
Subgebied	Pays d'Oc	Gluten allergenen	Nee
Kleur	Wit	Gedistilleerd	Nee
Alcohol	13	Biologisch	Ja
Restsuiker	2	Type sluiting	Kurk
Zuurgraad	3.6	Aantal per verpakking	6
PH Waarde	3.45	GTIN product	3760040430492
Inhoud	0.75	GTIN verpakking	13760040430499