



www.vineporvino.com

Paul Mas Réserve Languedoc Blanc

Nota de cata: Color amarillo claro con reflejos verdes. La nariz es elegante e intensa con notas de mango y piña, vainilla y notas florales. En boca es rico, de cuerpo completo, con una longitud persistente y fruta que evoluciona hacia notas picantes de vainilla.

Tipo: Blanco

Alc: 13%

País: Francia

Región: Languedoc

Bodega: Domaines Paul Mas

Apelación: AOP Languedoc

Varietal: 40% Grenache Blanc, 30% Marsanne, 20% Vermentino, 10% Viognier.

Crianza: 5 meses sobre lías finas.

Maridaje: Con mariscos, pescado, carnes blancas, quesos de cabra, pasteles y postres de frutas

Temperatura de servicio: 06-08°C

750 ml (1x12)

12436

3760040432694