



AOP Limoux Domaines Paul Mas "Les Faïsses"

Paul Mas, Icoon in Zuid-Frankrijk:

Een eigen wijndomein; dat was de droom van Jean Astruc, koetsier in het Franse plaatje Limoux. In 1862 wordt zijn droom werkelijkheid met het verkrijgen van 12 hectare wijngaard in de Zuid-Franse gemeente Malras. Zijn zoon Jean Astruc heeft dezelfde ambitie en blijft ondanks zijn verdiensten in de Eerste Wereldoorlog land aankopen. In de jaren vijftig erft diens zoon Pierre Domaine Astruc. Het wijnhuis beslaat dan meer dan 30 hectare wijngaard en de middelen om de wijn te exploiteren. Na het afronden van zijn studie, komt de zoon van Pierre, Jacques Astruc, in 1977 terug naar Malras om samen met zijn vader Domaine Astruc groter te maken.

De wijngaarden zijn ook volledig biologisch gecertificeerd en de bodem bestaat voornamelijk uit kalk met kleine kiezeltjes. Er wordt geen gebruik gemaakt van bestrijdingsmiddelen, tenzij er sprake is van een extreme situatie in de wijngaard. Verder werken zij met respect voor de wijngaard, druif en omgeving. Alleen met een gezonde wijngaard en omgeving kan je namelijk een naar een zo hoog mogelijke natuurlijke kwaliteit van de druif streven.

De wijngaarden van het domein genieten van een zeer bijzonder overgangsklimaat, aan de voet van de Pyreneeën, daar waar de oceanische invloeden in harmonie samensmelten met de impressies van de Middellandse-Zee.

Afkomstig van geselecteerde wijngaarden rondom Limoux, Languedoc. De bodem bestaat uit kalksteen en kiezels.

De gisting vindt plaats in eikenhouten vaten op 16 °C. Een deel van de wijn (60%) ondergaat malolactische gisting om de scherpe zuren om te zetten in zachte, ronde zuren. Daarna rijpt de wijn verder op eikenhout: 50% Frans, 50% Amerikaans - een derde nieuw.

Appellatie: AOP Limoux

Regio: Languedoc

Druivenrassen: Chardonnay 100%

Wijnstijl: krachtig - vol

Aroma: Impressies van geroosterde noten, brioche en veel tropisch fruit (ananas, mango).

Smaak: Verfijnde wijn met tonen van tropisch fruit (ananas, mango), citrus, hazelnoten en vanille.

Serveren bij: Schaal- en schelpdieren, visgerechten, wit vlees zoals kip, kalkoen.