



IGP Pay's d'Oc Les Tannes en Occitanie "Marsanne" Paul Mas

Mas des Tannes ligt in het zuiden van Frankrijk in de Languedoc vlak bij het plaatsje Pézenas.

De totale oppervlakte bedraagt 30 ha wijngaard op een plateau met een mediterraan klimaat. Hier maakt één van de beste wijnmakers van Zuid-Frankrijk een serie voortreffelijke wijnen onder het label Les Tannes en Occitanie.

De filosofie van Jean Claude Mas is er op gericht de typiciteit van bodem en druivenras te behouden en tegelijkertijd een wijn te presenteren die aansluit bij wat de consument vandaag de dag vraagt: veel fruit, concentratie, kleur, geur en smaak. De oogst geschiedt mechanisch en nachtelijk om pre-oxidatie te vermijden (pré oxidatie treedt vaak op bij hoge dag temperaturen EN bij gekneusde druiven). Door deze nachtelijke oogst blijft de wijn ook meet fraîcheur behouden. Opbrengsten zijn gemiddeld met een 60hl/ha.

De wijngaarden zijn ook volledig biologisch gecertificeerd ene bodem bestaat voornamelijk uit kalk met kleine kiezeltje. 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.

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 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.

Appellatie: IGP Pay's d'Oc

Regio: Languedoc

Druivenrassen: Marsanne 100%

Inhoud: 75cl

Wijnstijl: fruitig-vol

Aroma: In de neus tonen van peer, florale tonen, hint van meloen.

Smaak: In de mond is de marsanne rond en mild, tamelijk vol van smaak en de goede zuurgraad houdt hem fris en levendig. In de afdronk proeven we nog een vleugje acacia-honing.

Serveren bij: De Astruc Marsanne is een uitstekend aperitief, en een goede begeleider van wit vlees en een bouillabaisse.