VINUM·DAY
est. 2014

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Domaines Paul Mas Belluguette Blanc 2025
Vinícola	Château Paul Mas
Safra	2025
País	França
Região	Languedoc-Roussillon
Tipo	branco
Castas	Grenache Blanc, Vermentino, Roussanne e Viognier
Teor Alcoólico	13.5%
Maturação	6 meses em barricas de carvalho francês e americano
Temperatura de Serviço	8 a 10°C
Guarda	até 2035
Decanter	-
Premiações	91 pts James Suckling | 90 pts Decanter World Wine Awards | Ouro - Vignerons Indépendants

VEDANTE



Aglomerada

TAÇA



Borgonha

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

O enólogo Jean Claude Mas é reconhecido por entregar alguns dos vinhos com a melhor relação preço-qualidade da França.

Se isso já fica claro nos exemplares de entrada, ao subir para o topo da gama, essa proposta se torna ainda mais evidente.

A face mais ambiciosa do produtor se expressa nos vinhos do Château Paul Mas, propriedade situada a cerca de 10 km do Mar Mediterrâneo. Nessa faixa do Languedoc, a influência marítima atua moderando as temperaturas e prolongando o ciclo de maturação, favorecendo maior equilíbrio entre concentração e acidez.

O Parcelle Belluguette é o único branco do Château Paul Mas. É um verdadeiro ícone, cujo corte reúne Grenache Blanc, Vermentino, Roussanne e Viognier, em um perfil que remete claramente à sua região vizinha, o Rhône. Sem exageros: entrega complexidade e estrutura comparáveis a um Châteauneuf-du-Pape Blanc, por um terço do preço — ou até menos.

O vinho nasce integralmente do vinhedo denominado Belluguette, na porção de Montagnac, sobre solos predominantemente calcários, com presença de cascalhos, além de serem ricos em fósseis marítimos.

As uvas são colhidas à noite para preservar o frescor. Cada variedade é vinificada separadamente: Viognier e Roussanne fermentaram em tanques de aço inox e maturam por 6 meses em barricas (60% carvalho francês e 40% americano), enquanto Vermentino e Grenache permanecem integralmente em aço inox.

ANÁLISE SENSORIAL

Análise visual

DESCRIÇÃO: amarelo pálido brilhante

Análise olfativa

INTENSIDADE	baixa	alta
EVOLUÇÃO	primário	terciário

DESCRIÇÃO: notas de damasco, pêssego e maçã maduras, integradas a nuances amanteigadas e de especiarias, além de laranja e limão cristalizado, finalizando com delicados toques minerais e de flores

Análise gustativa

INTENSIDADE	baixa	alta
DOÇURA	seco	doce
ACIDEZ	baixa	alta
TANINO	baixa	alta
CORPO	leve	encorpado
PERSISTÊNCIA	curta	longa

DESCRIÇÃO: se mostra um branco encorpado e sério. A acidez suculenta sustenta o conjunto e equilibra a riqueza de fruta, conferindo tensão e fluidez ao paladar. Há profundidade de sabor, boa concentração e um final longo, marcado por persistência e definição

CULINÁRIA

CARNES	peixe	crustáceo	ave	suíno
	cordeiro	gado	caça	curada
QUEIJOS	frescos	moles	médios	duros
DA TERRA	hortaliças	legumes	cereais	cogumelos
AMIDOS	massas	risotos	polenta	tubérculos
TEMPEROS	pimentas	ervas	especiarias	aromáticos
DOCES	oleoginosas	frutas	sobremesas	chocolate

DESCRIÇÃO: morue à la lyonnaise, foie gras, lagostas, tilápia com molho de curry verde, tagine de tamboril com alho, blanquette de veau