

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Jean-Claude Mas Mon Viognier 2023
Vinícola	Jean Claude Mas
Safra	2023
País	França
Região	Pays d'Oc
Tipo	branco
Castas	Viognier
Teor Alcoólico	13,5%
Maturação	3 meses sur lie (70% em tanques de aço inox, 30% em barricas de carvalho)
Temperatura de Serviço	10 a 12 °C
Guarda	2029
Decanter	-
Premiações	

VEDANTE



Natural

TAÇA



Riesling

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Viognier assinado pelo renomado enólogo Jean Claude Mas, fundador do Domaine Paul Mas.

Com seu característico *savoir-faire*, Jean Claude buscou criar um vinho que traduzisse a essência e a tradição do Languedoc, entregando uma excelente relação entre qualidade e preço.

Nesta proposta, ele demonstra sua maestria ao trabalhar com variedades clássicas do sudoeste francês. Elaborado somente com uvas Viognier, colhidas durante a noite para preservar seu frescor, o vinho amadureceu por três meses sobre as lias — 70% em tanques de aço inox e os 30% restantes em barricas de carvalho.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

amarelo dourado brilhante

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

repleto de frutas tropicais frescas e maduras, como abacaxi e pêssego, além de notas cítricas de zest de limão-siciliano, nuances de fermento, manteiga e traços salinos

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa



Análise gustativa

DESCRIÇÃO

tem paladar volumoso e envolvente, com textura aveludada, equilibrada por uma acidez vibrante e refrescante; os sabores acompanham os aromas percebidos no olfato, harmonizando-se com um delicado e agradável toque de mel, que adiciona complexidade ao conjunto

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

burrata ao pesto, couve-flor gratinada com queijo brie, salada Waldorf, frango assado inteiro com polentinha frita, filé de tilápia grelhado com molho cítrico, spaghetti ao vôngole



CULINÁRIA