

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Paul Mas Belluguette Blanc 2024
Vinícola	Château Paul Mas
Safra	2024
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	10 a 12 °C
Guarda	2035
Decanter	-
Premiações	

VEDANTE



Natural

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-palha, límpido e brilhante

INTENSIDADE baixa alta
EVOLUÇÃO primário terciário



Análise olfativa

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

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



Análise gustativa

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
fettuccine alfredo, queijo Edam e Gouda, salada de folhas verdes com queijo curado, frutas secas e nuts, frango assado, salmão grelhado