

Coté Mas Orange

Proefnotitie: Een diepe goudgele tot amberkleurige tint, die meteen zijn unieke vinificatiemethode verraaft (witte druiven vergist met schilcontact). In de neus ontvouwt zich een aromatisch palet van rijpe perzik, gedroogde abrikoos en sinaasappelschil, aangevuld met florale tonen en een subtiele kruidigheid.

Specificaties

Producent:	Coté Mas
Druivenrassen:	55% Grenache Blanc, 25% Grenache Gris, 20% Macabeo
Land van herkomst:	Frankrijk
Streek / Gebied:	Vin de France
Sluiting:	Kurk
Categorie:	Orange
Alcoholpercentage:	13%

Smaakprofiel: Structuur is rond en stevig, met een milde frisheid die zorgt voor balans en een lange, licht kruidige afdronk.



Vinificatie: Ontstelen gevolgd door een korte maceratie onder gecontroleerde temperaturen (6 tot 8 dagen). De kleur van de wijn wordt verkregen door deze maceratie. Deze bijzondere orange wine van Domaine Paul Mas wordt gemaakt van witte druiven die, net als bij rode wijn, vergisten met schilcontact. Dit geeft de wijn zijn kenmerkende amberkleur.

Wijn & spijs: Ideaal bij gerechten met karakter, zoals geroosterde groenten, kruidige Aziatische gerechten, harde kazen of zelfs lichte vleesgerechten.

Achtergrondinformatie:

De geschiedenis van Domaines Paul Mas begint in 1892, in het zonovergoten landschap van de Languedoc. Wat toen startte als een bescheiden familiebedrijf, groeide over vier generaties uit tot een van de meest invloedrijke wijnproducenten van Zuid-Frankrijk. De echte ommekeer kwam met Jean-Claude Mas, die het familiebedrijf nieuw leven inblies. Waar eerdere generaties vooral traditioneel werkten, zag hij kansen om het beste van twee werelden te combineren: het rijke terroir en de eeuwenoude druivenrassen van de Languedoc, samen met moderne wijntechnieken en een internationale blik.



Zijn visie was helder: wijnen maken die trouw blijven aan hun oorsprong, maar tegelijkertijd toegankelijk en aantrekkelijk zijn voor een breed publiek wereldwijd. Daarmee gaf hij de regio een moderner imago, weg van bulkproductie en richting kwaliteit en expressie.

Uit die filosofie ontstond de lijn Côte Mas — letterlijk “de kant van Mas”. Oorspronkelijk geschonken in het familierestaurant in Pézenas, waren deze wijnen bedoeld om gasten op een toegankelijke manier kennis te laten maken met de stijl van het huis: rijk aan fruit, soepel, maar met een duidelijke Zuid-Franse ziel. Wat Côte Mas bijzonder maakt, is dat het die bredere visie perfect samenvat: respect voor traditie, gecombineerd met innovatie en drinkplezier zonder pretentie.

Of het nu gaat om klassiek rood, fris wit of een avontuurlijke orange wine, elke fles vertelt hetzelfde verhaal van zon, vakmanschap en moderne Franse wijncultuur.