



## SPÉCIAL SALON MILLÉSIME BIO

### Le bio plus que jamais au coeur de Domaines Paul Mas

Dans quelques semaines, le salon Millésime BIO, qui fête ses 30 ans, ouvrira ses portes dévoilant une communauté de vignerons toujours plus nombreux. Basé à Montpellier et organisé par SudVinBio, cet événement est un passage incontournable pour Jean-Claude Mas, l'un des vignerons leaders du Languedoc.

Jean-Claude Mas a choisi très tôt de s'investir dans des pratiques culturales vertueuses et a depuis longtemps banni les produits chimiques de ses vignes. Aujourd'hui les 940 hectares en propriété sont conduits à minima en agriculture raisonnée et 30% en agriculture biologique. **Certains domaines sont 100% bio comme les domaines Silène des Peyrals (Grés de Montpellier), Astélia et Mas des Tannes (Languedoc).**



Parmi les actualités qui illustrent bien cette démarche, notons : **l'acquisition fin 2022 de 25 hectares de vignes cultivées en bio** depuis 2007 et situées sur la commune de Gaja-et-Villedieu dans l'Aude, pour compléter le domaine Teramas Astruc à Limoux. **La conversion en bio du vignoble du Château Lauriga** à Thuir en Roussillon, et déjà les premières parcelles ont été labellisées avec une première production cette année.

La gamme de vins bio proposée par Domaines Paul Mas est en progression constante. Plusieurs collections ont été développées, parmi lesquelles on citera celles distribuées sur le marché français comme **Cuvée Secrète composée de 5 vins mono-cépages sans sulfites, Paul Mas et ses cuvées 1892 dans les trois couleurs.**

Domaines Paul Mas présentera une belle sélection à Millésime BIO dont nous avons extrait trois vins issus soit des propriétés soit des cuvées Signature Jean-Claude Mas.



**CUVÉE SECRÈTE 2021**  
**IGP Pays d'Oc**

0

**100% Chardonnay sans sulfites**

Ce vin biologique, élevé 6 mois en fût de chêne, dévoile une robe brillante et jaune dorée et un nez intense, aux arômes d'ananas, de mangue, de melon avec des nuances épicées sur des notes de pain toasté et de vanille.

Il possède une bouche fraîche mais riche, équilibrée avec une bonne acidité et une finale longue et fruitée.

La Cuvée Secrète sera idéale avec des crustacés, des coquilles St Jacques, un risotto aux champignons, poissons et viandes blanches ou à l'apéritif.

Prix public indicatif : **9€** Réseau cavistes et restauration 0



**MAS DES TANNES**  
**CLASSIQUE ROUGE 2021**

**IGP Pays d'Oc**

0

**45% Grenache, 35% Mourvèdre,  
20% Carignan sans sulfites**

0

Après une fermentation malolactique et 6 mois en fût, ce vin offre une robe pourpre profond et des reflets rubis.

Il possède une bouche riche et opulente avec des tannins enrobés, des notes de confiture et une bonne longueur.

Ce vin se mariera très bien avec une viande rouge grillée, de l'agneau, des côtes de veau, des pâtes, des fromages à pâte molle et dure, ou un gâteau au chocolat.

Prix public indicatif : **9,20€**

Tous réseaux



**DOMAINE SILÈNE DE**  
**PEYRALS 2021 AOP**

**Languedoc Grés de**

**Montpellier**

0

**60% Syrah, 40% Grenache**

D'un rouge profond, ce vin biologique dévoile un nez aux arômes épicés avec des parfums de garrigue. Le vin est élevé durant 18 mois en barrique française avant d'être embouteillé.

Il possède une bouche puissante et délicate, avec des notes réglissée et de cerises mûres.

Il sera idéalement servi avec du gibier, des viandes grillées, des pâtes en sauce tomate, et des fromages moyen à fort.

Prix public indicatif : **19,95€**

Réseau cavistes et restauration