L'ORIGINE -PAUL MAS



LÀ OÙ TOUT A COMMENCÉ
La première expression du concept RosOrange, créée pour les fidèles de Paul Mas en quête de nouveauté sans prise de risque. Un pas naturel vers l'innovation, ancré dans le savoir-faire et la crédibilité de la maison.

TROIS COULEURS, UN SEUL VIN
Rosé, blanc et orange réunis dans une seule cuvée qui assemble trois expressions de couleur. Frais, expressif et accessible, avec un supplément de profondeur et d'originalité, un concept audacieux servi dans un style net et immédiatement compréhensible.

ICONIQUE, DISRUPTIF, FLEURON
Codes classiques, attitude moderne. La bouteille flûte gothique offre un fort impact en rayon, et l'esthétique reste classique tout en étant disruptive, élégante et contemporaine. Le fleuron de la gamme RosOrange : le savoir-faire français avec un pas de côté assumé.

POURQUOI ÇA SE VEND
Un produit singulier, visible et rentable, qui déclenche l'achat: avec le nom Paul Mas derrière pour rassurer le consommateur qui veut de la nouveauté sans risque.

LE VIN
Co-vinification. Jus rosé issu de **Cinsault, Grenache Noir** et **Grenache Gris**. Moût orange issu de **Macabeu, Vermentino et** de la seconde part de **Grenache Gris,** macéré sur peaux de six à huit jours à température contrôlée. Les deux tiers de la fermentation alcoolique se déroulent sur peaux ; le jus est ensuite pressé puis assemblé à la part de rosé, et les deux terminent leur fermentation ensemble. Élevage de deux mois en cuve inox.

13% DEGRÉ	3 g/L SUCRE RÉSIDUEL	3.45 g/L ACIDITÉ TOTALE	3.4 pH

PACKAGING	Flute gothique, 75 cl
ACCORD	Idéal sur un accord sucré-salé, comme une truite rôtie aux abricots.