

Arrogant Frog – Chardonnay Viognier

Arrogant Frog est devenue en quelques années la mascotte des Domaines Paul Mas. L'humble œnologue démontre qu'avec créativité, savoir-faire et humour, on peut faire rayonner les vins de notre Sud de la France aux 4 coins du monde et se faire plaisir à petit prix. Arrogant Frog représente notre art de vivre dans le sud de la France.



- Appellation : IGP Pays d'Oc
- Cépages : 70% Chardonnay, 30% Viognier

Notes de dégustation

- Couleur : Jaune vif aux reflets de paille
- Nez : Très élégant avec une quintessence de fruits tropicaux, de pêche et de fleurs blanches, une touche de vanille et de pain grillé.
- Bouche : Fraîche et bien développée, avec une longue finale sur des jolies notes fruitées.
- Accords mets et vins : Servir de 10 à 12°C, avec des fruits de mer, des poissons, superbe avec les sushis, les viandes blanches, les fromages bleus ou les fruits, en dessert. Très appréciable à boire aussi seul, bien frais !

Le vignoble

Type de sol : argilo-calcaire

Age des vignes : de 11 à 23 ans.

Taille : Guyot Simple.

Vendanges : mécaniques de nuit afin d'éviter l'oxydation

Rendement moyen : 55 hl/ha

Densité de plantation : 4400 pieds/ha

Altitude : 240m

Climat : Méditerranéen avec influences océaniques

Vinification

Eraflage, chaque cépage est vinifié séparément, sans macération pelliculaire et à une température maximum de 18°C.

3 semaines de fermentation à température contrôlée et avec des levures sélectionnées. A partir de la deuxième semaine de fermentation, 30% du chardonnay termine sa fermentation en barriques de chêne où il sera élevé durant 4 mois. Le reste du chardonnay et du viognier sont élevés en cuve d'acier inoxydable.

<https://www.arrogant-frog.com/les-vins/chardonnay-viognier/>