

# Arrogant Frog – Tutti Frutti Blanc

---

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 : 25% Chardonnay, 20% Grenache Blanc, 10% Vermentino, 4% Viognier, 30% Colombard, 8% Sauvignon Blanc, 3% Muscat sec

## Notes de dégustation

- Couleur : Jaune d'or vif avec des teintes vertes.
- Nez : Élégant avec une quintessence de fruits de la passion, pêche blanche et des notes herbacées.
- Bouche : Fraîche, claire, riche en milieu de palais avec une bonne longueur.
- Accords mets et vins : Servir à 10-12°C avec des fruits de mer, du poisson, des sushis et sashimis, des viandes blanches, plats légers, des fromages bleus, et des fruits en dessert. Vin appréciable seul.

## Le vignoble

Vignes âgées de 8 à 31 ans. Taille Cordon de Royat (pour le chardonnay) et guyot double.

Sol : argile et calcaire.

Vendanges : mécaniques la nuit afin d'éviter l'oxydation.

Rendement moyen : 70hl/ha

## Vinification

Chaque cépage est vinifié séparément, contact avec la peau pour le Sauvignon et le Colombard, soutirage à 10°C. Fermentation pendant 3 à 5 semaines sous température contrôlée à 17°C avec levures sélectionnées. Elevage sur lies avec remises en suspension régulière pendant 3 mois dans des cuves en acier inoxydable.

<https://www.arrogant-frog.com/les-vins/tutti-frutti-blanc/>