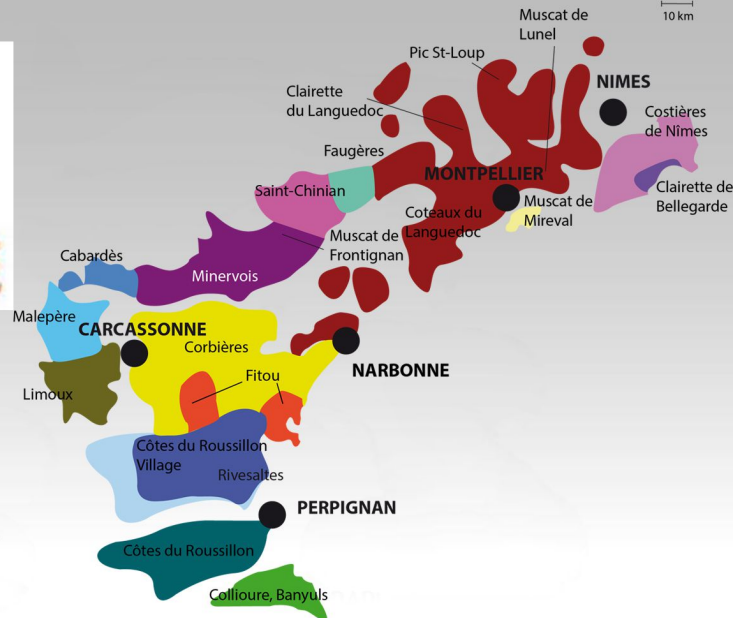




MAS DE LA DEVÈZE

# CÔTES CATALANES MACCABEU



## CEPAGE

100% Maccabeu

## SOL

Schistes et sols caillouteux

## VINIFICATION / ELEVAGE

Vendange manuelle, égrappage. Repos au froid après vendange, pressurage des raisins. Macération pré-fermentaire de 36h en cuve avec pigeage et remontage. Fermentation alcoolique contrôlée et élevage en cuve au domaine.

## DEGUSTATION

- Œil : Robe or pale
- Nez : Vin au nez expressif et complexe avec une note dominante d'agrumes et avec une pointe grillée.
- Bouche : En bouche, le vin est gras, rond et expressif avec des notes mentholées et de fenouil. Long final. Se marie parfaitement avec des poissons, coquillages et viandes blanches.

## GRAPE VARIETY

100% Maccabeu

## SOIL

Schists and stony soils

## VINIFICATION / AGEING

Manual harvest, destemming. Rest in cold after grape harvest, pressing of grapes. Pre-fermentative maceration of 36 hours in tank with destemming and reassembly. Controlled alcoholic fermentation and ageing in tank in the domain.

## TASTING

- Colour : Pale gold colour
- Nose : Wine with expressive and complex nose with a keynote of citrus fruit and with a grilled point.
- Mouth : In mouth, the wine is fat, round and expressive with mentholated notes and fennel. Long final. Perfect with fishes, shells and white meats.