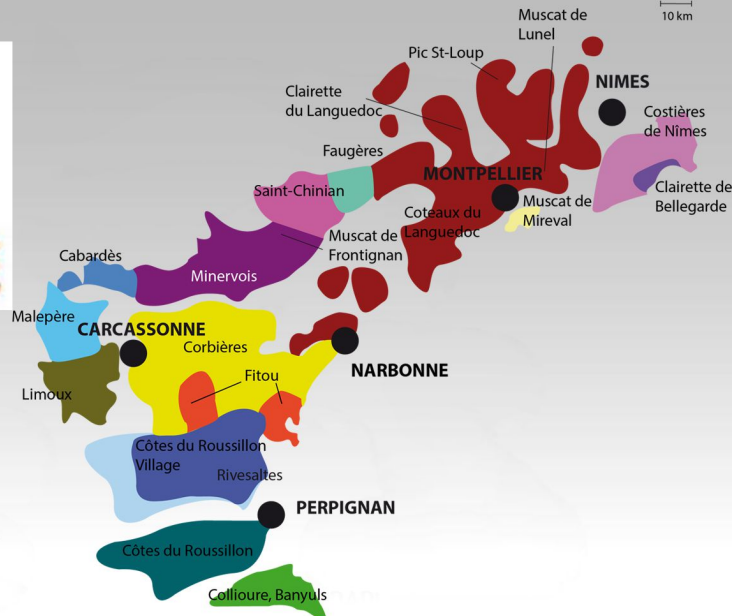




MAS DE LA DEVÈZE

# CÔTES CATALANES MALICE BLANC



DOMAINE MAS DE LA DEVEZE



## CEPAGE

80% Maccabeu 20% Grenache Gris et Blanc

## SOL

Schistes et sol argilo calcaire

## 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 jaune pâle
  - Nez : Vin au nez expressif avec notes florales, citronnées et pêche blanche.
  - Bouche : En bouche, le vin est très rond avec beaucoup de fraîcheur.
- Se marie parfaitement avec des poissons, coquillages et viandes blanches.

## GRAPE VARIETY

80% Maccabeu and 20% Grenache Gris and Grenache Blanc

## SOIL

Schists and clay and limestone soil

## 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 yellow dress
  - Nose : Wine with an expressive nose with floral and lemony notes and white peach.
  - Mouth : In mouth, the wine is very round with a lot of freshness.
- Perfect with fishes, shells and white meats.