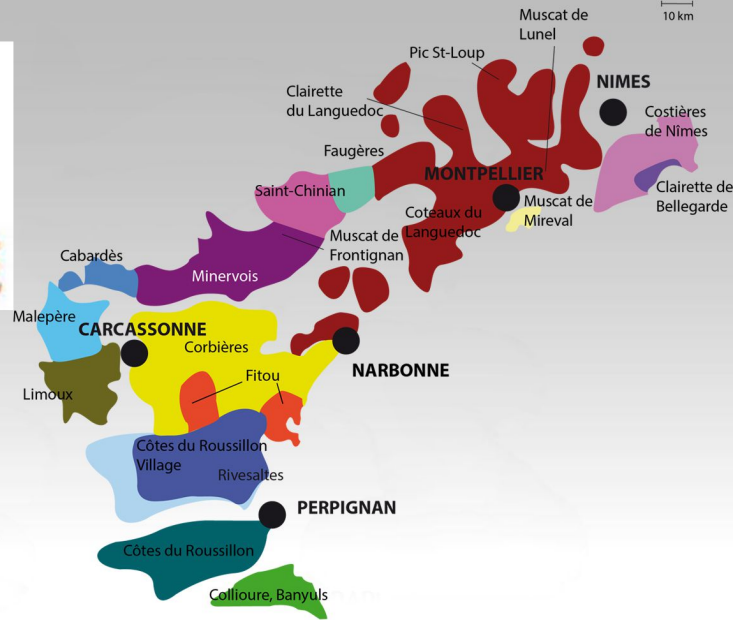




MAS DE LA DEVÈZE



# CÔTES CATALANES MALICE ROSE



## CEPAGE

55% Syrah 45% Grenache Noir

## SOL

Sol argilo calcaire

## VINIFICATION / ELEVAGE

Vendange manuelle, égrappage. Repos au froid après vendange, pressurage des raisins. Macération pré-fermentaire de 48h en cuve. Fermentation alcoolique contrôlée et élevage en cuve au domaine.

## DEGUSTATION

- Œil : Belle couleur rose pale
  - Nez : Nez très expressif et fruité.
  - Bouche : En bouche, vin très gourmand avec beaucoup de fraîcheur et de belles notes de fruits rouges.
- Parfait en apéritif, à boire très frais avec des salades, grillades et tartes salées.

## GRAPE VARIETY

55% Syrah 45% Grenache Noir

## SOIL

Clay and limestone soil

## VINIFICATION / AGEING

Manual harvest, destemming. Rest in cold after grape harvest, pressing of grapes. Pre-fermentative maceration of 48 hours in tank. Controlled alcoholic fermentation and ageing in tank in the domain.

## TASTING

- Colour : Beautiful pale pink colour
  - Nose : Very expressive and fruity nose.
  - Mouth : In mouth, very greedy wine with a lot of freshness and beautiful notes of red berries.
- Perfect with apéritif, to drink very fresh with salads, grills and salty tarts.