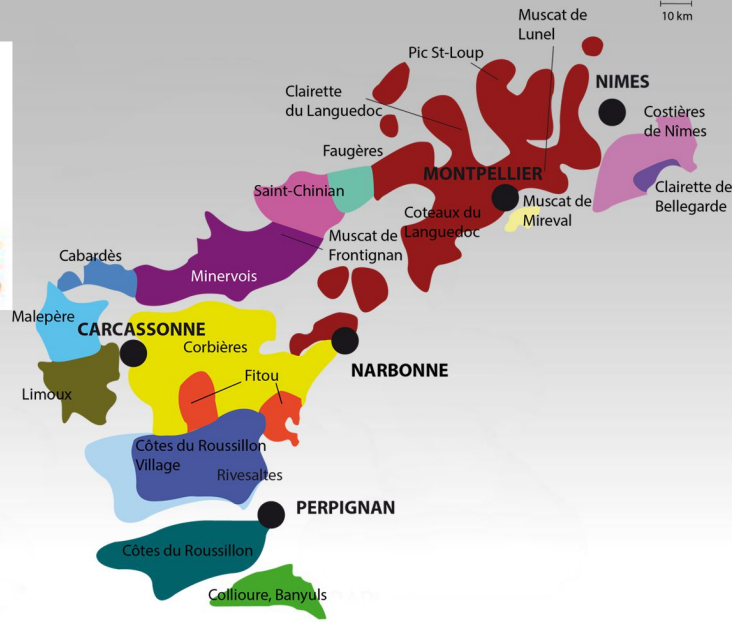




MAS DE LA DEVÈZE



# CÔTES CATALANES MALICE ROUGE

DOMAINE MAS DE LA DEVEZE



### CEPAGE

80% Grenache Noir 20% Syrah

### SOL

Schistes et sol argilo calcaire

### VINIFICATION / ELEVAGE

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

### DEGUSTATION

- Œil : Robe pourpre
- Nez : Vin au nez expressif avec des notes de fruits rouges mûrs.
- Bouche : En bouche, le vin est très rond avec beaucoup de fraîcheur et des notes de fruits rouges et noirs. Très souple. Se marie parfaitement avec des viandes rouges tel l'agneau et des fromages à pâte pressée.

### GRAPE VARIETY

80% Grenache Noir 20% Syrah

### 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 : Purple dress
- Nose : Wine with an expressive nose with notes of ripe red fruits.
- Mouth : In mouth, the wine is very round with a lot of freshness and notes of red berries and black berries. Very supple. Perfect with red meats such as the lamb and cheeses.