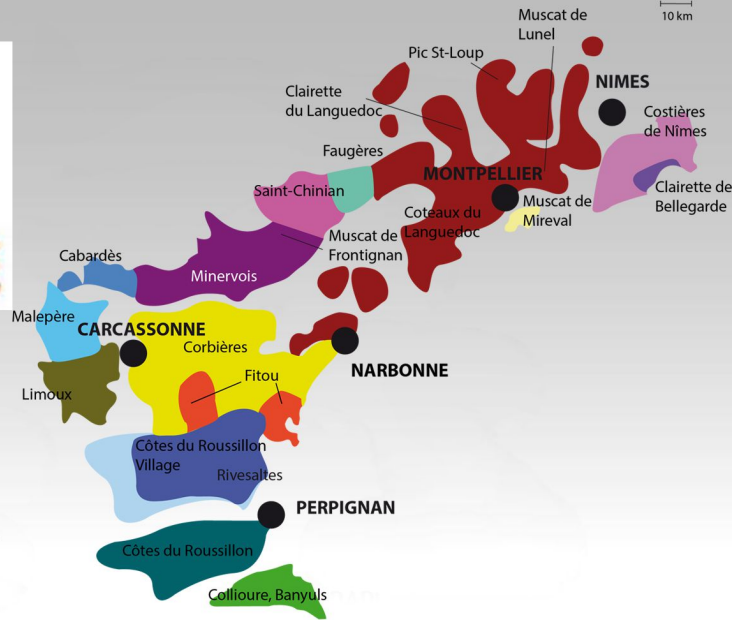




MAS DE LA DEVÈZE

CÔTES CATALANES MAURY SEC



DOMAINE MAS DE LA DEVEZE



CEPAGE

65% Grenache Noir 25% Syrah
10% Mourvèdre

SOL

Schistes

VINIFICATION / ELEVAGE

Egrappage et foulage des raisins.
Macération pré-fermentaire de 36 heures. Fermentation à température contrôlée. Remontages et piégeages réguliers mais légers. Fermentation malolactique et élevage en fût de chêne.

DEGUSTATION

- Œil : Robe encre noire
- Nez : Nez boisé, vanillé et cacaoté.
- Bouche : En bouche, le vin développe des notes de fruits rouges, d'épices et une pointe de réglisse. Vin rond et très fin avec un final long et chaleureux. Parfait en gibier, viande rouge grillée et avec de l'agneau en sauce.

GRAPE VARIETY

65% Grenache Noir 25% Syrah
10% Mourvèdre

SOIL

Schists

VINIFICATION / AGEING

Destemming and pressing of grapes. Pre-fermentative maceration of 36 hours. Fermentation with checked temperature. Reassemblies and regular but light trappings. Malolactic fermentation and ageing in oak barrel.

TASTING

- Colour : Black ink dress
- Nose : Wooded nose, vanilla and cocoa.
- Mouth : In mouth, the wine has notes of red berries, spices and a point of licorice. Round and very fine wine with a long and warm final. Perfect with game, grilled red meat and with lamb in sauce.