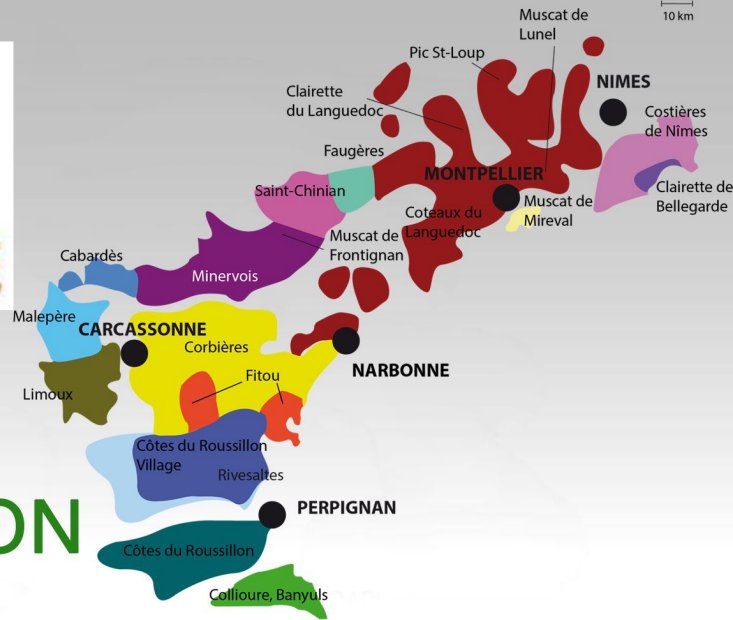




MAS DE LA DEVÈZE



CÔTES DU ROUSSILLON BLANC

DOMAINE MAS DE LA DEVEZE



CEPAGE

50% Macabeu 50% Grenache Blanc

SOL

Schistes

VINIFICATION / ELEVAGE

Vendange manuelle, égrappage. Repos au froid après vendange. Macération pré-fermentaire de 36h en cuve et une partie en barrique. Fermentation alcoolique contrôlée. Elevage durant 8 mois en fût de chêne.

DEGUSTATION

- Œil : Robe jaune pâle
 - Nez : Vin au bouquet intense, finement boisé aux arômes d'agrumes.
 - Bouche : En bouche, il s'exprime à merveille avec des arômes fruités d'agrumes, de vanille et de fruits au sirop.
- Compagnon idéal des poissons et de fruits de mer.

GRAPE VARIETY

50% Macabeu 50% Grenache Blanc

SOIL

Schists

VINIFICATION / AGEING

Manual harvest, destemming. Rest in cold after grape harvest. Pre-fermentative maceration of 36 hours in tank and a part in barrel. Controlled alcoholic fermentation. Ageing for 8 months in oak barrel.

TASTING

- Colour : Pale yellow dress
 - Nose : Wine with an intense bouquet, finely afforested with aromas of citrus fruits.
 - Mouth : Marvelous in mouth, with fruity aromas of citrus fruits, vanilla and fruits in syrup.
- Perfect with fishes and seafoods.