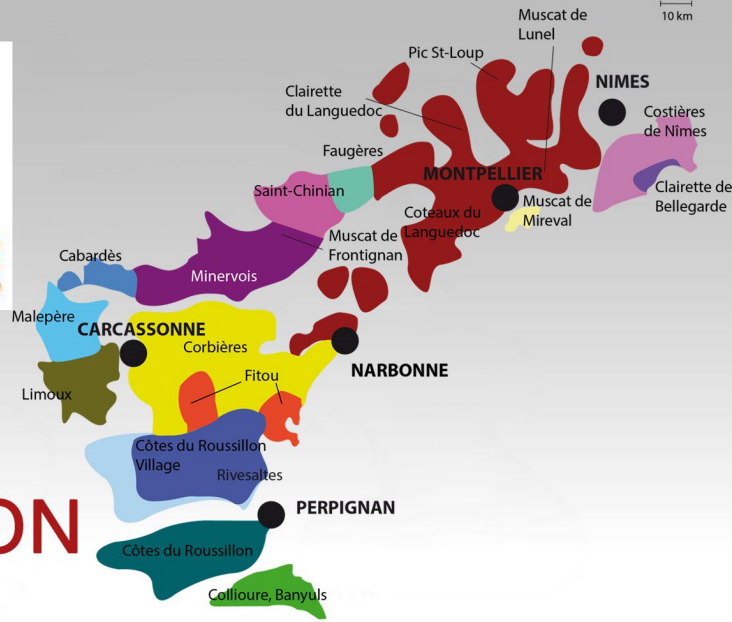




MAS DE LA DEVÈZE



CÔTES DU ROUSSILLON VILLAGES ROUGE

DOMAINE MAS DE LA DEVEZE



CEPAGE

60% Mourvèdre 30% Grenache Noir
10% Carignan

SOL

Schistes

VINIFICATION / ELEVAGE

Vendange manuelle, égrappage. Repos au froid apres vendange. Egrumage et foulage des raisins. Maceration pré-fermentaire de 24h en cuve avec pigeage et remontage. Fermentation alcoolique controlée, fermentation malolactique en cuve et une partie en barrique. Elevage durant 10 mois en fût de chêne.

DEGUSTATION

- Œil : Robe grenat sombre
- Nez : Vin au bouquet intense de cassis.
- Bouche : En bouche, il exprime des aromes de fruits noirs et de cerise confite avec une pointe d'épices. Le final est long avec des notes de vanilles et d'amandes grillées.

Se marie parfaitement avec des gibiers, des viandes rouges grillées et des fromages persillés.

GRAPE VARIETY

60% Mourvèdre 30% Grenache Noir
10% Carignan

SOIL

Schists

VINIFICATION / AGEING

Manual harvest, destemming. Rest in cold after grape harvest. Pre-fermentative maceration of 24 hours in tank with destemming and reassembly. Controlled alcoholic fermentation, malolactic fermentation in tank and a part in barrel. Ageing for 10 months in oak barrel.

TASTING

- Colour : Deep garnet dress
- Nose : Wine with an intense bouquet of blackcurrant.
- Mouth : In mouth, it has aromas of black fruits and candied cherry with a point of spices. The final is long with notes of vanillas and grilled almonds. Perfect with games, grilled red meats and cheeses sprinkled with parsley.