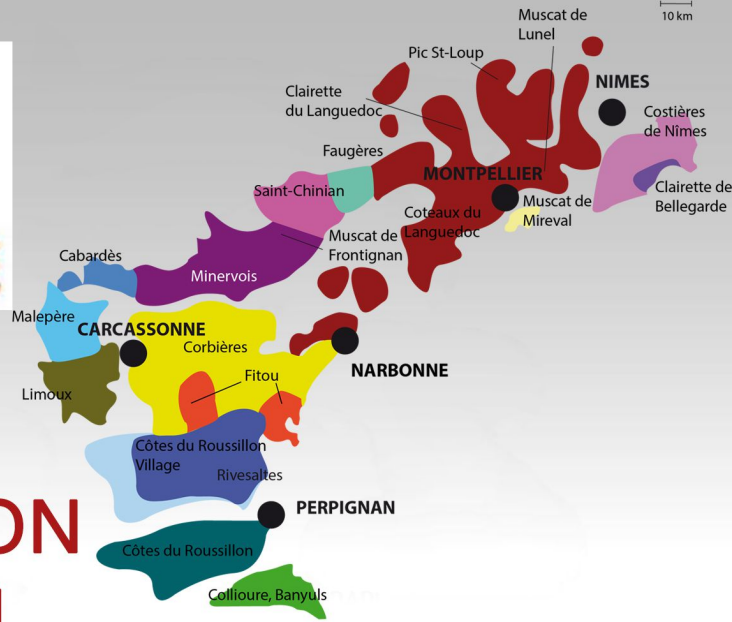




MAS DE LA DEVÈZE



# CÔTES DU ROUSSILLON VILLAGES TAUTAVEL

DOMAINE MAS DE LA DEVEZE



### CEPAGE

52% Mourvèdre 19% Syrah  
14% Grenache Noir 14% Carignan

### SOL

Schistes

### VINIFICATION / ELEVAGE

Vendange manuelle, égrappage. Repos au froid apres vendange. Egrappage 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 nez fruité et frais.
- Bouche : En bouche, il exprime des aromes de fruits rouge avec une pointe de bois fondu. Le final est très rond. Se marie parfaitement avec des gibiers, des viandes rouges grillées et des fromages persillés.

### GRAPE VARIETY

52% Mourvèdre 19% Syrah  
14% Grenache Noir 14% Carignan

### SOIL

Schists

### VINIFICATION / AGEING

Manual harvest, destemming. Rest in cold after grape harvest, destemming. 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 a fruity and fresh nose.
- Mouth : In mouth, it has aromas of red berries with a point of molten wood. The final is very round. Perfect with games, grilled red meats and parsley cheeses.