



MAS DE LA DEVÈZE
NATHALIE & SIMON



MAURY SEC 2018 · 2020

Médaille d'or au Concours Général Agricole de Paris (2018)



VENDANGES

Vendangé à la main en caissettes fin septembre. Les raisins ont été ensuite mis au froid pour conserver un maximum de fraîcheur et d'arômes.

VINIFICATION

Égrappage et foulage des raisins. Macération pré-fermentaire de 36 heures. Fermentation à température contrôlée. Remontages et pigeages réguliers mais légers. Fermentation malolactique.

ÉLEVAGE

100% de l'assemblage a été élevé pendant plus d'un an en demi-muids et en fûts de chêne français de 300 et 400 litres.

NOTES DE DÉGUSTATION

Robe noire intense aux reflets grenat, rouge cerise. Nez boisé minéral, sur la griotte, avec des notes de garrigue. La bouche est puissante et ample et développe des notes de fruits noirs, cassis, de cacao et de cerise. Le boisé est bien fondu et apporte beaucoup de rondeur. Les tanins sont doux. Vin d'une grande finesse avec une finale longue chocolatée.

TERROIR	Parcelles de marnes schisteuses
RENDEMENT	1 hl/ha
VIEILLISSEMENT	10 ans
TEMPÉRATURE DE SERVICE	18°C
ACCOMPAGNEMENTS	Viandes rouges grillées, gibier, agneau, tomme de brebis
PRIX	16,50€ TTC



PRESSE

"Très aromatique et suave, la bouche jouit de superbes tanins de fruits qui structurent un ensemble ambiteux qui, déjà très agréable aujourd'hui, est promis à un bel avenir. Longue finale envoûtante ! Un grand vin de gastronomie".
Vins et terroirs authentiques 2017



CÉPAGES

Millésime 2018

60% Grenache noir, 20% Syrah, 20% Mourvèdre

Millésime 2020

XX% Grenache noir, XX% Syrah, XX% Mourvèdre

www.masdeladeveze.fr

MAS DE LA DEVÈZE
Nathalie & Simon HUGUES
Route des Mas, 66720 Tautavel, France
www.masdeladeveze.fr

contact@masdeladeveze.fr
04 68 61 04 58
06 52 38 57 36

Siret : 752 405 910 00015