



MAS DE LA DEVÈZE

NATHALIE & SIMON



MACABEU

2019

VENDANGES

Vendangé à la main vers le 10 septembre. Les raisins ont été ensuite conservés au froid pour conserver un maximum de fraîcheur et d'arômes.

VINIFICATION

Pressurage direct de la vendange à froid. Macération pré-fermentaire de 36 heures.

NOTES DE DÉGUSTATION

Jolie couleur très pâle avec de jolis reflets verts. Le nez est expressif et tout en finesse à dominante florale. La bouche très souple, ample, fruitée avec du gras et beaucoup de fraîcheur.

TERROIR

Terroir de schistes, sols caillouteux.

RENDEMENT

30 hl/ha

VIEILLISSEMENT

5 ans

TEMPÉRATURE DE SERVICE

8°C

ACCOMPAGNEMENTS

Apéritif, produits de la mer (coquillages, poissons), viandes blanches, les fromages de chèvre.

PRIX

11€ TTC



PRESSE

« Les vins du domaine sont souvent en vue dans ces pages. Celui-ci, né au pied des contreforts de Quéribus, sur des marnes schisteuses, a fait belle impression. Le nez, très frais, allie notes florales et amyliques. Florale elle aussi, la bouche se montre ronde, presque moelleuse, et la finale longue et finement acidulée ».

Guide Hachette 2018



CÉPAGES

100% Macabeu