



MAS DE LA DEVÈZE

NATHALIE & SIMON



MALICE BLANC

2019

VENDANGES

Vendangé à la main deuxième semaine de 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 robe pâle à reflets verts. Le nez est très expressif, avec beaucoup de finesse, sur une dominante florale (acacia, tilleul, genêt) et de fruits à chair blanche, avec une pointe d'agrumes. La bouche est ronde, avec du gras, des notes de fruits (poire, pêches blanches), beaucoup d'élégance, de fraîcheur, un bel équilibre. Il est très gourmand, avec de petits amers qui jouent les équilibristes pour apporter la fraîcheur nécessaire avec des notes d'épices et d'agrumes.

TERROIR

Argilo-calcaire et schistes

RENDEMENT

40 hl/ha

VIEILLISSEMENT

3 ans

TEMPÉRATURE DE SERVICE

8°C

ACCOMPAGNEMENTS

Apéritif, produits de la mer (coquillages, poissons), cuisine asiatique

PRIX

9,90€ TTC



PRESSE

« Nez très attirant aux saveurs de fruits gorgés de soleil. On trouve des notes florales et surtout fleuries. En bouche, l'approche est tout aussi attirante par sa richesse gourmande ou de petits amers jouent les équilibristes pour apporter la fraîcheur nécessaire avec des notes d'épices et quelques agrumes. C'est bluffant de plaisir, à la fois facile, accessible et convivial. »



CÉPAGES

75% Macabeu, 25% Grenache blanc & gris