



MAS DE LA DEVÈZE

NATHALIE & SIMON



## MALICE ROSÉ

CÔTES DU ROUSSILLON

2019

### VENDANGES

Vendangé à la main début 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 48 heures.

### NOTES DE DÉGUSTATION

Robe très pâle. Le nez est très expressif, avec des notes de petits fruits rouges. En bouche, il est rond, gras, très gourmand, avec de la fraîcheur, de belles notes de fruits rouges et une finale citronnée.

### TERROIR

Argilo-calcaire

### RENDEMENT

40 hl/ha

### VIEILLISSEMENT

2 ans

### TEMPÉRATURE DE SERVICE

8°C

### ACCOMPAGNEMENTS

Apéritif, salades, grillades, tartes salées. Un rosé à apprécier toute l'année.

### PRIX

9,90€ TTC



### PRESSE

« Au nez, expression de fruits rouges bien mûrs et gourmands. Dès l'attaque, on tombe sous le charme de ce vin. La maturité des fruits est d'un équilibre, d'une justesse presque envoûtante. L'équilibre des notes florales, des agrumes tout en finesse, tout est d'une justesse. Voilà un rosé qui exprime le soleil du Roussillon, la fraîcheur de sa couleur, et la gourmandise du nom de sa cuvée. »



### CÉPAGES

85% Grenache noir, 15% Syrah

