



MAS DE LA DEVÈZE

NATHALIE & SIMON



## MALICE ROUGE

### CÔTES DU ROUSSILLON

#### 2019

#### VENDANGES

Vendangé fin-septembre à la main. Les raisins ont été ensuite conservés 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 (max 26°C). Remontages et pigeages réguliers mais légers. Fermentation malolactique.

#### NOTES DE DÉGUSTATION

Vin très fruité, sur des notes de fruits rouges et noirs bien mûrs. En bouche, il est très souple et friand avec une finale gourmande sur le fruit et beaucoup de fraîcheur.

#### TERROIR

Parcelles de marnes schisteuses et argilo-calcaires

#### RENDEMENT

40 hl/ha

#### VIEILLISSEMENT

4 ans

#### TEMPÉRATURE DE SERVICE

18°C

#### ACCOMPAGNEMENTS

Salade gourmande, rôti, gigot, côtes d'agneau, viandes blanches telles que le veau, ou encore en accompagnement de fromages à pâte pressée.

#### PRIX

9,90€ TTC (75 cl)



#### PRESSE

*"Nez envoûtant de senteurs de garrigue, d'herbes aromatiques, de fruits noirs. En bouche, le vin s'exprime avec une très grande générosité, ça explose de fruits rouges, de soleil plein les yeux, de bavardages enthousiastes, de couleurs éclatantes, de sourires chaleureux. Tout au long, les fruits restent juteux et bien mûrs, le tout dans une élégance, avec en finale une jolie et discrète trame minérale. C'est très bon, vraiment! "*

#### Vins et terroirs authentiques 2017



#### CÉPAGES

Millésime 2019

**70%** Grenache noir, **30%** Carignan