



MAS DE LA DEVÈZE

NATHALIE & SIMON



## PANDORE BLANC

CÔTES DU ROUSSILLON- ÉLEVÉ EN FUT DE CHÊNE

2019

### VENDANGES

Vendangé à la main en caissettes début septembre. Les raisins ont été ensuite mis 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. Fermentation à 16 °C en cuve et pour une partie en barriques.

### ELEVAGE

Près de 50 % de l'assemblage ont été vinifiés puis élevés en barriques de chêne français neuves de 400 litres pendant 12 mois.

### NOTES DE DÉGUSTATION

Avec sa robe or pâle, ce vin est très finement boisé et d'une belle rondeur. Le nez est délicat et frais, à dominante florale, avec de subtiles notes d'amandes grillées. Il exprime avec beaucoup de fraîcheur et de souplesse, des notes de fruits à chair blanche avec une belle finale vanillée.

### TERROIR

Terroir de schistes et argilo-calcaires

### RENDEMENT

25 hl/ha

### VIEILLISSEMENT

5 ans

### TEMPÉRATURE DE SERVICE

8°-10°C

### ACCOMPAGNEMENTS

Apéritif, poissons, crustacés, noix de Saint Jacques, volaille à la crème, fromages

### PRIX

14€ TTC



### PRESSE

"Quand Macabeu (60%) et Grenache, cépages de tradition multiséculaires en Roussillon, s'enracinent depuis plus de trente ans sur des schistes noirs et des argilo-calcaires, cela donne une dégustation mémorable".

Guide Hachette 2019, coup de coeur



### CÉPAGES

60% Macabeu

40% Grenache blanc