



MAS DE LA DEVÈZE

NATHALIE & SIMON



PANDORE

CÔTES DU ROUSSILLON VILLAGES
2018

VENDANGES

Vendangé à la main en petites caissettes. Les raisins ont été ensuite mis au froid pour conserver un maximum de fraîcheur et d'arômes.

VINIFICATION

Égrappage et foulage des raisins. Macération pré-fermentaire de 24 heures. Pigeage léger pendant la fermentation avec un remontage. Fermentation malolactique en cuve et pour une partie en barriques.

ÉLEVAGE

Un quart de l'assemblage a été élevé pendant 1 an en fûts de chêne français de 300, 400 et 600 litres, âgés de 1 vin à 3 vins.

NOTES DE DÉGUSTATION

Robe grenat sombre. Le nez est expressif sur des notes de moka et d'amandes grillées. Vin d'une belle structure, avec des tanins fins et soyeux, une belle fraîcheur. La bouche est ronde et ample, dense, avec beaucoup de fraîcheur. Notes épicées et fruitées (fruits rouges, mûre, fraise), avec une finale longue épicée.

TERROIR

Parcelles de marnes schisteuses

RENDEMENT

30 hl/ha

VIEILLISSEMENT

7-10 ans

TEMPÉRATURE DE SERVICE

18°C

ACCOMPAGNEMENTS

Gibier, viandes rouges grillées, épaule d'agneau, fromages affinés.

PRIX

14€ TTC (75 cl) / 29€ TTC (150 cl -Magnum)



PRESSE

« Bouche veloutée, ample, capiteuse aux arômes vibrants d'une grande précision. Tanins soyeux en soutien, sensation de douceur, une splendeur qui s'affirme sans retenue ».

Gilbert & Gaillard 2020

« Belle robe, vin complet, harmonieux, assez complexe, sans lourdeur ni rusticité, vraiment recommandé ».

Le guide des vins Bettane & Desseuve



CÉPAGES

Millésime 2018

60% Mourvèdre

30% Grenache noir

10% Syrah