



MAS DE LA DEVÈZE

NATHALIE & SIMON

## SYRARE

CÔTES DU ROUSSILLON VILLAGES  
2019



### VENDANGES

Vendangé à la main fin-septembre.

### VINIFICATION

Égrappage et foulage des raisins. Macération pré-fermentaire de 36 heures. Fermentation à température contrôlée. Remontages et pigeages réguliers mais légers. Fermentation malolactique en cuve et entonnage en barriques.

### ÉLEVAGE

100% de l'assemblage a été élevé pendant 18 mois en fûts de chêne français de un ou deux vins de 400 litres, et la Syrah en fûts neufs de 400 litres.

### NOTES DE DÉGUSTATION

Notes florales, arômes extrêmement concentrés avec des saveurs de framboises violettes. Il est corsé, soyeux et riche, avec une longue finale

#### TERROIR

Parcelles de schistes

#### RENDEMENT

25 hl/ha

#### VIEILLISSEMENT

10 ans

#### TEMPÉRATURE DE SERVICE

18°C. Il appréciera d'être ouvert une heure avant.

#### ACCOMPAGNEMENTS

Gibiers, viandes rouges grillées, magret de canard, agneau.

#### PRIX

40€ TTC



### PRESSE

« Bouche d' une superbe précision encadrée de tanins soyeux et une subtile fraîcheur. Profond, pur, d' une grande finesse, grand vin ».

**Gilbert et Gaillard 2020**

« At the time of my visit, Nathalie and Simon hadn' t yet decided on a name for this barrel-aged blend of 40% grenache, 40 % syrah and 20% mourvedre. The 2017 Côtes du Roussillon Villages unnamed cuvee delivers floral notes, then hugely concentrated aromas and flavors of purple raspberries. It' s full-bodied, silky and rich, with a long, briny finish. It should be a beauty, whatever it' s ultimately called ». **Joe**

**Czerwinski, the wine Advocate 2019**



### CÉPAGES

Millésime 2019

**60%** Syrah

**20%** Grenache noir

**20%** Mourvèdre