

Côtes du Roussillon

Mas de la Devèze
Malice 2019

90/100
9.90 €*



Robe dans sa jeunesse, jaune pâle avec des reflets verts argentés, très lumineuse et brillante avec quelques larmes. Le nez est plaisant, frais et fringant ; il exhale des parfums de fruit à chair blanche (la poire, le coing et la pêche de vigne) mais aussi tout un enregistre floral (acacia, genêt et tilleul) le tout étant réhaussé par quelques notes d'agrumes (le pamplemousse). L'aération s'enrichit de quelques fragrances exotiques qui renforcent ce sentiment de fraîcheur sur un arrière-plan épicé. Belle bouche à l'attaque ample ronde pleine et charnue qui restitue les parfums gourmands de fruits à chair blanche et jaune. On retrouve aussi ce côté floral qui ajoute au charme de cette cuvée. L'évolution est tout aussi séduisante avec une matière fine, une bonne fraîcheur, qui portent le vin avec légèreté jusque sur la finale. L'ensemble est soyeux et onctueux avec une finale salivante entre les agrumes et des parfums d'amande fraîche.

DVE vous en dit plus : Un vin attachant et de bonne facture qui sait faire oublier sa corpulence.



filets de barbue rôti ou palourdes et moules farcies.



entre 9-11°C.



7 000 Bouteilles 75 Cl



dans les 3 à 5 ans.



75 % de macabeu, 25 % de grenache blanc et gris.



France et Europe.

Vente au caveau : Oui

Secteur de Vente : Secteur Traditionnel.

Mas de la Devèze
Nathalie et Simon Hugues
Route des Mas - 66720 Tautavel
06 52 38 57 36



contact@masdeladeveze.fr



www.masdeladeveze.fr

Type de viticulture : Raisonnée Sans Certification Transmise.

Informations complémentaires:

Visite : **Oui**, Dégustations : **Oui** / Gratuites : **Oui**, Accueil des groupes : **Nous consulter**
Chambres d'hôte ou gîte : **Non** / , Table d'hôte : **Non**

Côtes du Roussillon Villages Tautavel

Mas de la Devèze
Tautavel 2018

91/100
14.00 €*



Robe grenat, profonde avec des reflets noirs, encore jeune, sans traces d'évolution, de la viscosité et des larmes. Le nez est puissant et affiche de la pureté ; on est sur des notes de fruits noirs gorgés de soleil (mûre, cassis et myrtille) sur des notes de fruits à noyau et de zan mais aussi tout un registre balsamique (cade, bois d'olivier, garrigue et épices) qui fait honneur à la région. L'aération est plus subtile avec des parfums toastés, grillés et torréfiés qui se mêlent aux notes de liqueurs de fruits. En bouche on a un vin qui affiche une certaine stature tout en étant très civilisé. L'attaque est ample et pleine ; elle restitue les parfums pulpeux de fruits. L'évolution est plus étoffée et suave avec une matière opulente qui intègre la charpente tannique. L'ensemble est typé, généreux et onctueux avec quelques tanins présents qui donnent du relief. Finale très pure entre le fruit noir dont on se poulèche les baines, et les épices.

DVE vous en dit plus : que diantre ces vins du Roussillon nous font de très belles caresses pour mieux nous dominer. A boire sur un plat solide.



daube de bœuf ou lapin sauce au vin.



entre 16-17°C.



6 000 Bouteilles 75 Cl



dans les 5 à 6 ans.



45% Syrah, 30% Grenache Noir, 25% Mourvèdre.



France et Europe.

Vente au caveau : Oui

Secteur de Vente : Secteur Traditionnel.

Mas de la Devèze
Nathalie et Simon Hugues
Route des Mas - 66720 Tautavel
06 52 38 57 36



contact@masdeladeveze.fr



www.masdeladeveze.fr

Type de viticulture : Raisonnée Sans Certification Transmise.

Informations complémentaires:

Visite : **Oui**, Dégustations : **Oui** / Gratuites : **Oui**, Accueil des groupes : **Nous consulter**
Chambres d'hôte ou gîte : **Non** / , Table d'hôte : **Non**