



MAS DE LA DEVÈZE

NATHALIE & SIMON



PANDORE BLANC

CÔTES DU ROUSSILLON- ELEVE EN FUT DE CHENE

2022

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

100 % de l'assemblage a été vinifié puis élevé 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

Vieillessement

5 ans

Température de service

8° -10° C

accompagnements

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

prix

15€ TTC



PRESSE

"Quand macabeu (60%) et Grenache, cépages de tradition multiséculaire 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

