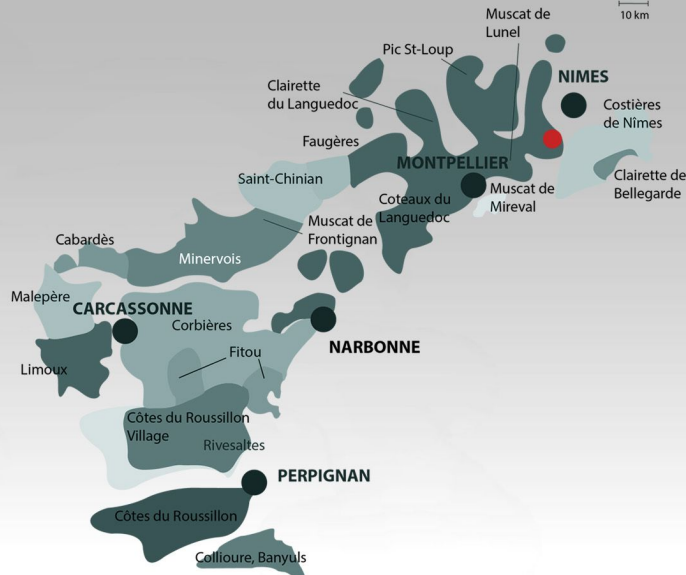




MAS DE LA DEVÈZE

CÔTES CATALANES MAURY GREMAT



CEPAGE

100% Grenache Noir

SOL

Schistes

VINIFICATION / ELEVAGE

Egrappage et foulage des raisins.
Macération pré-fermentaire de 36 heures. Fermentation alcoolique de 2 semaines à température contrôlée.
Soutirage et mutage avant mise en bouteille.

DEGUSTATION

- Œil : Robe grenat
- Nez : Nez frais et fruité.
- Bouche : En bouche, il exprime des notes de cerise et de cacao. Final chaleureux.

A boire très frais sur des desserts au chocolat ou en apéritif.

GRAPE VARIETY

100% Grenache Noir

SOIL

Schists

VINIFICATION / AGEING

Destemming and pressing of grapes.
Pre-fermentative maceration of 36 hours. Alcoholic fermentation of 2 weeks in controlled temperature. Racking and mutage before bottling.

TASTING

- Colour : Garnet dress
 - Nose : Fresh and fruity nose.
 - Mouth : In mouth, the wine has notes of cherry and cocoa. Warm final.
- To drink very fresh with chocolate desserts or with apéritif.