

NOORDMAN

wijnimport
sinds 1934



MAS DE LA DEVÈZE - ROUSSILLON - FRANKRIJK

MAURY BLANC



DRUIF & WIJN

MACABEU

Goudgele kleur. De neus is expressief, overwegend fruitig (peer) en bloemig (witte bloemen, brem, meidoorn), met discrete geroosterde tonen. De mond is fris, zacht en in balans.

VINIFICATIE

Na de laatste oogst van het jaar wordt de Macabeu direct koud geperst. De most wordt vervolgens op natuurlijke wijze in de kou bezonken. Na een maceratie van 36 uur (bij 10°C) begint de alcoholische vergisting. De voor het einde van de alcoholische vergisting toegevoegde (neutrale) alcohol doodt de gisten voordat ze alle suikers in alcohol hebben omgezet, vandaar de aanwezigheid van natuurlijke suikers in zoete wijn.

ALCOHOL %

13.6



MAS DE LA DEVÈZE

NATHALIE & SIMON



LICHTZOET | FLORAAL |
WIT FRUIT