



MAS DE LA DEVÈZE - ROUSSILLON - FRANKRIJK

TAUTAVEL



DRUIF & WIJN

SYRAH, GRENACHE NOIR, MOURVEDRE

Zeer kleurrijke heldere granaatkleur. De neus is fris met tonen van rood en zwart fruit, zoethout en kruiden. Gastronomisch, intens en vol in de mond, met rokerig hout en mooie tonen van rood fruit. Afdronk met zwart fruit en kruiden.

VINIFICATIE

Ontstelen en kneuzen van de druiven voordat ze in vaten gaan voor een maceratie vóór de gisting van 24 uur. Tijdens de alcoholische gisting (bij gecontroleerde temperatuur) lichte remontage met zacht en regelmatig overpompen om een optimale extractie te bereiken. Malolactische gisting vindt meestal plaats in tank, zeldzaam in barrique. 50% van de blend rijpte 1 jaar in Franse eikenhouten vaten van 600 en 400 liter, waarvan 20% in nieuwe vaten.

ALCOHOL %

12.5%



MAS DE LA DEVÈZE

NATHALIE & SIMON



INTENS KRUIDIG | VOL | RIJP FRUIT

