



MAS DE LA DEVÈZE

NATHALIE & SIMON



MALICE ROSE

CÔTES DU ROUSSILLON

2023

VENDANGES

Vendangé à la main début septembre. Les raisins ont été ensuite conservés au froid pour conserver un maximum de fraîcheur et d'arômes.

VINIFICATION

Pressurage direct de la vendange à froid. Macération pré-fermentaire de 48 heures.

NOTES DE DÉGUSTATION

Robe très pâle. Le nez est fin et très expressif, avec des notes de petits fruits rouges. En bouche, il est rond, gras, très gourmand, avec de la fraîcheur, de belles notes de fruits rouges et une finale citronnée avec un peu de sucrosité.

Terroir

Argilo-calcaire.

Rendement

40 hl/ha

Vieillessement

2 ans

Température de service

8° C

accompagnements

Apéritif, salades, grillades, tartes salées. Un rosé à apprécier toute l'année.

prix

9,90€ TTC



PRESSE

«Au nez, expression de fruits rouges bien mûrs et gourmands. Dès l'attaque, on tombe sous le charme de ce vin. La maturité des fruits est d'un équilibre, d'une justesse presque envoutante. L'équilibre des notes florales, des agrumes tout en finesse, tout est d'une justesse. Voilà un rosé qui exprime le soleil du Roussillon, la fraîcheur de sa couleur, et la gourmandise du nom de sa cuvée.»



cépages

50% Syrah, 50% Grenache noir

