



MAS DE LA DEVÈZE

NATHALIE & SIMON

TAUTAVEL

CÔTES DU ROUSSILLON VILLAGES TAUTAVEL

2019 - 2020

VINIFICATION

Les vendanges ont lieu entièrement à la main. Nous égrappons et foulons les raisins avant de les mettre en cuve pour une macération pré-fermentaire de 24 heures. Au cours de la fermentation alcoolique (à température contrôlée) nous réalisons des pigeages légers avec des remontages doux et réguliers afin de rechercher une extraction optimum. La fermentation malolactique a lieu le plus souvent en cuve, plus rarement en barriques.

ÉLEVAGE

50 % de l'assemblage a été élevé pendant 1 an en barriques de chêne français de 600 et 400 litres, dont 20 % en fûts neufs.

NOTES DE DÉGUSTATION

Robe très colorée grenat vif. Le nez est frais, puissant et complexe, avec des notes de fruits rouges et noirs (framboise, groseille, mûre, cassis), de réglisse et d'épices. Gourmand, intense et ample en bouche, avec un boisé fondu et de jolies notes de fruits rouges. Les tanins sont très doux. Finale longue et fraîche sur les fruits noirs et les épices.



Terroir / ÂGE VIGNES

Rendement

Viellissement

Température de service

Accompagnements

prix

Parcelles de marnes schisteuses & argilo-calcaires, 50 ans

30 hl/ha

7-10 ans

18° C

Viandes rouges grillées, canard, tomme de brebis

16€ TTC (75 cl)



PRESSE

« Le petit dernier du domaine plait beaucoup : vendanges manuelles, vinification parcellaire, élevage en barriques de 30, 400 et 600 litres livrent un vin tendu, d'un bon équilibre entre rondeur et acidité avec des tanins finement élevés".

Magazine Terre de Vins 2018

"Le meilleur Tautavel de l'année se présente avec élégance dans une belle robe grenat brillante. Un vin harmonieux, complet et complexe".

Guide Hachette 2023



cépages

Millésime 2018

45% Syrah, **30%** Grenache noir, **25%** Mourvèdre

Millésime 2019

50 % Grenache noir, **35 %** Syrah, **15%** Mourvèdre

Millésime 2020

40% Syrah , **30%** Grenache noir, **15%** Mourvèdre, **15%** Carignan

Millésime 2021

50% Syrah, **25%** Mourvèdre, **25%** Carignan