



MAS DE LA DEVÈZE - ROUSSILLON - FRANKRIJK

MAURY SEC



DRUIF & WIJN

GRENACHE NOIR, SYRAH, MOURVEDRE

Intense zwart met granaat- en kersenrode reflecties. De neus biedt gebrand hout, zure kers, met tonen van garrigue. De smaak is krachtig en uitgebreid en ontwikkelt tonen van zwart en rood fruit, zwarte bessen, cacao en kersen, met een vleugje kruiden en zoethout. De houttoets is goed geïntegreerd en brengt rondeur. De tannines zijn zijdeachtig. Het is een wijn met concentratie, finesse en een lange chocoladeafdrank.

VINIFICATIE

Ontstelen en kneuzen van de druiven vóór de vergisting van 36 uur. Tijdens de alcoholische vergisting (bij gecontroleerde temperatuur) voeren we lichte remontage uit met zacht en regelmatig overpompen. Malolactische vergisting vindt meestal plaats in tank, zeldzaam in barrique. 100% van de blend rijpt meer dan een jaar in demi-muids en in Franse eikenhouten vaten van 300 en 400 liter. Syrah wordt over het algemeen gerijpt in nieuwe vaten.

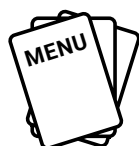
ALCOHOL %

12.5%



MAS DE LA DEVÈZE

NATHALIE & SIMON



GECONCENTREERD | ZOETHOUT | CACAO