



MAS DE LA DEVÈZE - ROUSSILLON - FRANKRIJK

PANDORE BLANC



DRUIF & WIJN

MACABEU, GRENACHE BLANC

Met zijn lichtgouden kleur is deze wijn zeer fijn houtig en heeft hij een mooie vettige rondheid. De neus is delicaat en fris, overwegend bloemig, met subtiele tonen van geroosterde amandelen. Het drukt met grote frisheid en soepelheid tonen van wit vruchtvlees en citrus uit, met een prachtige vanille-afdrank.

VINIFICATIE

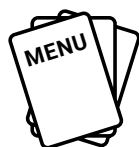
Directe persing van de gekoelde oogst. De most wordt vervolgens op natuurlijke wijze gekoeld bezonken. Maceratie voor de gisting van 36 uur. Vervolgens alcoholische vergisting gedurende 2 tot 3 weken bij gecontroleerde temperatuur van 16-17°C, voor een deel in tank en voor een deel in demi-muids. Twee derde van de blend rijpt gedurende 8 maanden op nieuwe Franse eikenhouten vaten van 400 liter.

ALCOHOL %

13.6



MAS DE LA DEVÈZE
NATHALIE & SIMON



FLORAAL | ZACHT WIT FRUIT |
VANILLE

