

Malice blanc - Mas de la Devèze

En cours de conversion vers la bio

AOC Côtes du Roussillon

↪ L'histoire du domaine

Le Mas de la Devèze est un domaine très ancien situé dans les Pyrénées Orientales à Tautavel, aux pieds des Corbières, non loin du célèbre château Cathare de Quéribus. L'environnement du domaine est très sauvage, relativement aride et encore très préservé.

Historiquement, il y avait de l'élevage sur le Domaine, les « devèzes » étant les meilleures terres d'une exploitation que l'on réservait aux pâturages. Puis la culture de la vigne a fait son apparition, peu à peu le domaine a été démantelé et séparé de ses vignes.

Nous nous attachons aujourd'hui à re-créeer le domaine comme dans le passé.

La petite histoire ...

Simon était agriculteur dans les Bouches-du-Rhône, non loin d'Aix-en-Provence, et Nathalie a toujours travaillé dans la filière viticole au niveau commercial (export et France). Puis la famille s'est agrandie....

Les enfants grandissant, c'est tout naturellement que nous avons cherché à monter un projet commun autour de la vigne et du vin en partageant nos expériences et compétences et notre amour de la terre et du vin.

Nous avons eu un coup de coeur pour cette belle région des Corbières et pour la Vallée de l'Agly au terroir exceptionnel et avons acheté le Mas de la Devèze en 2012 pour y vivre et y développer notre activité viticole. La Vallée de l'Agly est en effet de plus en plus reconnue en France et à l'étranger pour l'excellence de son terroir produisant de grands vins.

↪ Notes de dégustation

Nous avons voulu assembler nos typiques macabeus avec des grenaches blanc et gris afin d'apporter plus de finesse et d'expression aromatique ainsi que de la fraîcheur et une bonne vivacité.

La robe est très pâle le nez est expressif à dominante florale (fleurs blanches) avec quelques notes fruitées (pêche blanche) et citronnées.

La bouche est très ronde avec beaucoup de fraîcheur et légèrement perlante.

Cépages

- 80 % de macabeu,
- 10 % de grenache blanc et
- 10% de grenache gris



Ce vin se déguste

- Servir à 10 - 12°C, 2h au frigo
- Temps de garde : 3 ans

Ce vin convient avec

Apéro - Plat - Fromage

- A déguster frais à l'apéritif ou
- accompagné de produits de la mer (coquillages, poissons).

@lacave.facecile.com

