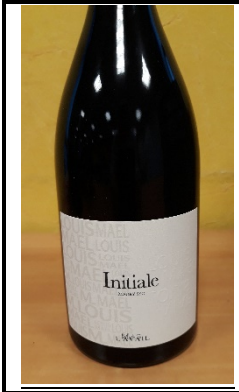


Nicolas Batlle

Mas De LAVAIL



	«Ballade blanc», IGP côtes catalanes: 2017, Blanc, (13°), tarif: 7€ <u>Elevage</u> Traditionnel <u>Cépage</u> 100% Carignan <u>Robe</u> Jaune pâle <u>Nez</u> Fleur blanche, minéral <u>Bouche</u> Belle structure, présence d'un excès d'acidité en final <u>Accord</u> Poissons, Crustacés
	«Le sud», IGP côtes catalanes: 2015, Blanc, (14,5°), tarif: 12€ <u>Elevage</u> En barrique sur lies fines <u>Cépage</u> Grenache blanc et gris <u>Robe</u> Jaune pâle <u>Nez</u> 1er nez fermé, puis fumé, notes empyreumatiques <u>Bouche</u> Soyeux, ample en bouche, beaucoup de gras <u>Accord</u> Poissons, volailles, fromages
	«Tradition», AOP côte du roussillon: 2016, Rouge, (14,5°), tarif: 8,5€ <u>Elevage</u> <u>Cépage</u> 40% syrah, 40% Carignan 20% Grenache noir <u>Robe</u> Violacée <u>Nez</u> Pruneau, cerise, fruits rouges <u>Bouche</u> Vin sur le fruit rouge, épicé, longueur moyenne <u>Accord</u> Grillades
	«La désirade», AOP côte du roussillon: 2015, Rouge, (15°), tarif: 12,5 € <u>Elevage</u> En fûts de chêne <u>Cépage</u> Grenache noir, Carignan, syrah <u>Robe</u> Grenat, foncée <u>Nez</u> 1er nez : fermé, 2^d nez : Légèrement mentholé, fruits noirs <u>Bouche</u> Tanins soyeux, belle matière, équilibrée. A noter astringence en fin de bouche <u>Accord</u> Pièce de bœuf, agneau, gibier

	«EGO», AOP Maury sec: 2014, Rouge, (15°), tarif: 14€ <u>Elevage</u> 1 an fûts de chêne <u>Cépage</u> 95% Grenache noir, 5% mourvèdre <u>Robe</u> Tuilée, pourpre noir <u>Nez</u> Chocolat, figue <u>Bouche</u> Sucrosité en fin de bouche, belle matière soyeuse, bel équilibre, acidité maîtrisée <u>Accord</u> Pièce de boeuf
	«Initiale», AOP Maury sec: 2014, Rouge, (15°), tarif: 28€ <u>Elevage</u> Fûts de chêne <u>Cépage</u> Grenache, Carignan, syrah, mourvèdre (25% de chaque) <u>Robe</u> Tuilée <u>Nez</u> Epicé, fraîcheur, cerise griotte, finesse <u>Bouche</u> Belle fraîcheur en bouche, vin sur la finesse, légère astringence en fin de bouche <u>Accord</u> Pièce de bœuf grillé, magret
	«Expression Maury», VDN: 2016, Rouge, (16,5°), tarif: 12,5€ <u>Elevage</u> 100% Grenache noir <u>Cépage</u> Barrique en milieu réducteur et mise en bouteille <u>Robe</u> Pourpre, violacée <u>Nez</u> Cerise confite, fruits mûrs, pruneau <u>Bouche</u> Pruneau, cerise noire, belle finesse <u>Accord</u> Roquefort, gâteau au chocolat