

# MA

MAS AMIEL

## VINTAGE BLANC

AOC MAURY



### ACCORDS PARFAITS

Vin à la fois minéral et fruité, il s'accorde parfaitement avec un tartare de thon, les foies gras poêlés et aussi les desserts tels que mousse de fruits, soupe de pêches blanches ou tarte aux abricots rouges du Roussillon.

### TERROIR

Sélections de coteaux sur schistes (secteur Mas Fredes) à ph acide, les sols sont très légers, avec une pierrosité importante (50 à 80), très filtrants ils se comportent comme des sables. Présence d'argiles à surface importante en profondeur. Exposition sud-ouest.

### ENCÉPAGEMENT

100 % Grenache gris.

### MODE DE CONDUITE DES VIGNES

Entretien des sols par labour et utilisation de compost sur le rang. L'âge des vignes, conduites en gobelet, est de 60 à 75 ans. Le rendement moyen est de 18 hl/ha avec des densités de plantation de 4000 pieds/ha.

### VINIFICATION

En cuves inox thermorégulées. Vinification qui prend soin de protéger le vin de toute oxydation. Fermentation alcoolique à 18°C, avec mutage à l'alcool sur jus à mi fermentation.

### VENDANGES

Manuelles, lors des deux dernières semaines de septembre. Double tri manuel des grappes sur tapis et table vibrante, pressurage direct sans éraflage. Vendanges à 15 % de potentiel alcoolique.

### ÉLEVAGE

En cuve sur lies, pendant 10 mois.

### DÉGUSTATION

La robe aux reflets blonds précède un nez de ciste, de pamplemousse et de schiste chauffé par le soleil d'été. En bouche, l'attaque est fraîche, balançant entre minéralité, pomelos et mandarine. Une très grande fraîcheur en finale caractérise ce vin.