

MA

MAS AMIEL

30 ANS D'ÂGE

AOC MAURY



TERROIR

Schistes décomposés et marnes noires, en exposition sud.

ENCÉPAGEMENT

90 % Grenache noir - 5% maccabeu - 5% carignan.

VINIFICATION

Récolte manuelle. Vendange éraflée. Mutage sur grains suivi d'une macération de 30 jours permettant d'extraire la matière (arôme, polyphénols) contenue dans les baies et d'obtenir ainsi une belle structure équilibrée entre fruits, alcool et sucre.

ÉLEVAGE

Élevage d'une année en bonbonnes de verre placées à l'extérieur, puis en foudres de chêne de 350 hl. Cet élevage particulièrement long, véritable signature du Mas Amiel, permet au vin d'acquérir une grande maturité des arômes et de sa structure.

DÉGUSTATION

Vin envoûtant. Sa robe s'éclaircit. Il nous rappelle la feuille de tabac, la praline, la liqueur de café, les amandes grillées. Tout bascule alors sur une vieille liqueur d'orange pour nous faire voyager vers l'Orient dans l'univers des épices. Un vin vivant à la fraîcheur éblouissante. Une finale bluffante avec une douce amertume structurante.

ACCORDS PARFAITS

Ce vin âgé de trente ans révèle d'étonnants caractères de jeunesse et de fraîcheur. Il se déguste sur des fromages à pâte persillée ou de vieux Comtés affinés. Accord parfait sur des desserts à base de praline et de fruits secs. Ouvrir une heure avant et servir à 15 °C.