

MA

MAS AMIEL

40 ANS D'ÂGE

AOC MAURY



ACCORDS PARFAITS

Ce vin âgé de quarante ans à la fraîcheur rustique, se déguste sur un Pata Negra, des fromages persillée type Roquefort, ou alors seul pour le plaisir du voyage. Ouvrir une heure avant et servir à 15 °C.

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, et depuis 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

Magnifique robe acajou. On entre ici dans l'univers typé du rancio. Tout se mélange. C'est un voyage aromatique étrange, entre le métal chaud, l'encaustique, les épices. La noix la figue et la datte se mélangent au tabac brun. On finit très loin sur des notes d'oranges amères, c'est très long. Un très grand Maury à la fraîcheur rustique.