

MA

MAS AMIEL

LE PLAISIR ROSÉ

A.O.C CÔTES DU ROUSSILLON



ALLIANCES GASTRONOMIQUES

Servi à 10-12 °C, Le Plaisir Rosé réserve de savoureuses alliances, chics, avec un risotto au chorizo, des langoustines rôties et chutney de kumquats ou classiques, avec des rougets grillés ou des encornets farcis.

TERROIR

Sélections de coteaux sur schistes (secteur Mas Amiel) à pH neutre ou légèrement acide en surface avec présence de calcoschiste à faible teneur en calcaire actif en profondeur.

Piérosité importante (50), et présence d'argile de surface interne importante en profondeur. Exposition Nord et Sud suivant les parcelles.

ENCÉPAGEMENT

Grenache Noir 50 %, Carignan 25%, Syrah 20 %, Mourvèdre 5%

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 15 à 35 ans.

Le rendement moyen est de 22 hl/ha avec des densités de plantation de 3500 à 4000 pieds/ha.

VENDANGE

Manuelle, lors de la première semaine de septembre. Double tri manuel des grappes sur tapis et table vibrante, éraflage.

VINIFICATION

Saignée sur cuve et pressurage direct.

Débourbage à 14°C, puis fermentation en cuves inox. Fermentation alcoolique à 16 – 18°C.

ÉLEVAGE

Sur lies fines avec bâtonnages.

DÉGUSTATION

La robe brillante rose pâle s'ouvre sur un nez tendu de fraise, de fruits à chairs blanches et d'agrumes. La bouche est fraîche, croquante, et bascule sur une finale ciselée. Expression parfaite d'un terroir d'exception, le schiste.