

MA
MAS AMIEL

VERTIGO

AOC CÔTES DU ROUSSILLON



DÉGUSTATION

De grande énergie, ce vin séduit au prime abord par son éclat et ses arômes primesautiers de petits fruits rouges et de rose fraîche. La bouche ample et fraîche poursuit sur ce registre gourmand et fruité, avec un bel éclat minéral propre aux sols de schistes, terroirs de prédilection des plus grands grenaches.

PARCELLES, TERROIR ET CONDUITE DE VIGNOBLE

VERTIGO est issu d'une sélection de jeunes parcelles de schistes en coteaux, exposées nord et sud, avec la présence si particulière de calcoschistes en profondeur, propre au MAS AMIEL.

Superficie totale en production 20 ha.

L'entretien de ces sols se fait exclusivement par labour. Les sols donnent des rendements moyens de 25 hl/ha pour une densité de plantation de 4000 pieds/ha.

CÉPAGES

VERTIGO est le fruit de l'assemblage subtil de cépages autochtones, Grenache noir et Carignan, et de Syrah, qui puisent leur force dans la diversité des terroirs de calcoschistes. C'est aussi à travers cette cuvée la démonstration de la force de ce terroir sur des vignes âgées de 5 à 20 ans.

PERSONNALITÉ

De tous les crus du MAS AMIEL, VERTIGO est le cadet, pimpant et accessible. Il est un chemin initiatique vers nos rouges plus complexes et plus denses. Le Grenache noir, majoritaire complété de Syrah et de Carignan, donnent un jus précis, éclatant de fraîcheur. VERTIGO s'exprime toujours avec la fougue de sa jeunesse, de manière franche et précise.

VENDANGES ET VINIFICATION

La récolte est réalisée entièrement à la main, en caissette de 20 kg. Les raisins sont ensuite intégralement égrappés.

Chaque parcelle est vinifiée terroir par terroir pour les laisser exprimer leur spécificité. Le vin est vinifié en cuve béton de 84 hl avec des remontages quotidiens.

ÉLEVAGE

Assemblage en cuve béton, pendant 6 mois. Ce choix de matériau est important pour laisser VERTIGO exprimer toute la fraîcheur de son jus. Le vin n'est pas collé et très légèrement filtré.

Production : 60 000 bouteilles
300 magnums