

MA

MAS AMIEL

GAMME TERRES RARES

ALTAÏR

CÔTES DU ROUSSILLON BLANC



ALLIANCES GASTRONOMIQUES

Allié des terrines de poisson ou de légumes, des poissons de rivière ou encore des tartes aux poires.

TERROIR

Sélections de coteaux sur calcoschistes (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

Vieilles vignes plantées en cépages mêlés : Grenache Blanc et gris, Maccabeu.

MODE DE CONDUITE DES VIGNES

Entretien des sols par labour.

L'âge des vignes, conduites en gobelet, est de 60 à 80 ans.

Le rendement moyen est de 15 hl/ha avec des densités de plantation de 3500 à 5000 pieds/ha.

VENDANGES

Manuelle, conservation des raisins en chambre froide pour un tri des grappes sur table.

VINIFICATION

Pressurage direct et très léger débourage. Entonnage de 40 % du volume qui est vinifié en demi-muids de un vin, 60 % en cuve inox.

DÉGUSTATION

La robe fraîche s'ouvre sur un nez subtil de fleurs de vignes, un bouquet séveux, une note graphite. La bouche possède une très belle fraîcheur avec un côté salin, une grande longueur, de la densité, une finale poivre gris illustration parfaite du terroir unique du Mas Amiel.