

MA
MAS AMIEL

LÉGENDE

MAURY SEC



ACCORDS PARFAITS

Tajine d'agneau
compotée d'oignon,
boeuf bourguignon,
daube.

PARCELLE ET TERROIR

Au Nord de MAS AMIEL, la parcelle du Cabirou forme un cirque de 2 HA. Son sol présente des calcoschistes fortement décomposés. On trouve ce gravier de schiste et d'argile sur plus de 1,5 m de profondeur avant de toucher la roche mère. L'alchimie favorable : sol ,exposition orientée Sud-Est et âge des ceps a donné naissance au 1er Maury Sec de l'histoire.

CÉPAGES

Datant de 1949, la parcelle du Cabirou a la particularité d'être plantée en cépages mêlés avec une dominante de Grenache Noir (80%) et de Carignan (20%)

MODE DE CONDUITE DES VIGNES

Entretien des sols par « Rambo », cheval Contois et Vagabond. Le rendement est de 20 hl/ha.

VENDANGE

Manuelle, double tri manuel des grappes sur tapis et table vibrante, éraflage.

VINIFICATION

En cuve inox de 50 hl.

ÉLEVAGE

En cuve béton jusqu'à la mise en bouteille.

DÉGUSTATION

Nez fondu très harmonieux, pur et complexe, entre minéralité et fruits rouges (cerise), finement épicé (cardamome et vanille), une pointe de réglisse, de fève de cacao, de laurier et de résineux.

Bouche de grand équilibre, élégance et fraîcheur, avec une profondeur aromatique complexe et des tanins épicés fondus ayant une fraîcheur intrinsèque, une dynamique, des tanins poudrés, présents mais toujours très fins. Richesse, puissance et très grande profondeur aromatique sont les caractéristiques de ces vieux Grenache et Carignan sur calcoschistes.