

**MA**  
MAS AMIEL

**INITIAL**

MAURY SEC



### DÉGUSTATION

Dense et profond, ce rouge puissant offre un caractère tonique d'où jaillissent des notes de fruits rouges, de cerise noire et de prune.

La bouche séveuse, aux tanins élégants, déroule un jus frais, relayant une pointe de fruits noirs plus prononcés. Elle bascule ensuite sur une sensation plus minérale, tout en tension, avec une finale longue et fraîche, délicatement épicée.

### PARCELLES, TERROIR ET CONDUITE DE VIGNOBLE

INITIAL est né d'une sélection maîtrisée de 17 parcelles qui s'étendent sur les coteaux de schistes dans le secteur du MAS AMIEL et de La Devèze où la présence de calcoschistes en profondeur est la plus remarquable. Ces parcelles regardent le Nord et le Sud-Est préservant ainsi les raisins de l'ardeur des rayons du soleil.

L'entretien des sols se fait par labour. L'âge des vignes, conduites en gobelet, est de 25 à 45 ans. Le rendement moyen est de 18 hl/ha avec des densités de plantation de 3500 à 4000 pieds/ha. Superficie totale en production, 29 ha.

### CÉPAGES

INITIAL est le fruit d'un assemblage subtil de cépages autochtones Grenache noir et Carignan et de Syrah qui puisent leur force dans la diversité des terroirs de calcoschistes INITIAL.

### PERSONNALITÉ

De tous les crus du Mas Amiel, c'est lui le plus précoce. Sa fraîcheur intrinsèque lui permet d'évoluer avec élégance. C'est le petit frère d'ORIGINE. Il s'en approche parfois. Le Carignan, vertical, est taillé pour accompagner la rondeur du Grenache noir, complété par la Syrah. Un caractère précis, bien trempé de chair et de jus. INITIAL ne s'exprime jamais avec retenue, c'est net, franc, charmeur.

### VENDANGES ET VINIFICATION

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

Les parcelles sont vinifiées terroir par terroir pour exprimer les spécificités de chacune. Le vin est vinifié pour partie en cuves béton et pour partie en cuves bois.

### ÉLEVAGE

Assemblage pour 10% en cuve bois, 90 % en cuve béton, pendant 10 mois. Ces choix de matériaux sont primordiaux pour retrouver la fraîcheur de chair et de jus que nous aimons tant.

**Production :** 49 284 bouteilles