

# MA

## MAS AMIEL

# ORIGINE

AOC CÔTES DU ROUSSILLON VILLAGES CONTRÔLÉE



## DÉGUSTATION

Profond et haletant, ce vin s'ouvre sur des notes de prune et de cerise noire de grande intensité. La bouche ciselée et tonique conserve beaucoup d'étoffe et d'onctuosité, mêlant aux notes de fruits noirs une touche épicée très subtile.

Les tanins de grande finesse, forgés par le ressort calcaire du terroir, portent le vin avec beaucoup d'élégance. De grande persistance aromatique, la finale offre au vin un regain de fraîcheur et de sève.

## PARCELLES, TERROIR ET CONDUITE DE VIGNOBLE

ORIGINE est issue d'une sélection de trois parcelles aux sols très légers, largement parsemés de rocaille, situées sur des coteaux de purs schistes et de calcoschistes très filtrants. Ces trois parcelles d'à peine 7 hectares regardent le soleil levant, préservant ainsi la fraîcheur des raisins en plein été.

Conduits au chenillard ou avec nos chevaux, labourés, les sols ne donnent que très peu de rendement ; il n'est que de 16 hl/ha pour une densité de plantation de 4000 à 5000 pieds/ha.

## CÉPAGES

ORIGINE est construit autour de trois cépages : le grenache noir centenaire du lieu-dit Cabirou (plantation de 1914), le carignan de la Devèze, planté en 1952, et la jeune syrah de ce même climat.

## PERSONNALITÉ

À travers sa gamme FONDATION, le MAS AMIEL remonte aux sources de son histoire et de son savoir-faire : l'art de l'assemblage. La nouvelle cuvée MAS AMIEL, ORIGINE a été imaginé autour de trois parcelles rentrant à parts égales dans l'assemblage. Le plus vieux grenache noir des schistes du Cabirou apporte la finesse. Le carignan de la Devèze Nord, la verticalité du vin, enfin la syrah du même climat la touche épicée et la fraîcheur.

Tous convergent dans un langage raffiné, précis et pur, traduisant l'empreinte forte du terroir dans la chair et la minéralité du vin.

ORIGINE porte en lui l'accent du sud, avec ampleur et générosité, toujours avec subtilité. C'est une parfaite combinaison de puissance et d'élégance.

## VENDANGES ET VINIFICATION

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

Chaque parcelle est vinifiée terroir par terroir, afin de rendre compte des spécificités de chacune. Le vin est vinifié en cuves béton de 84 hl de façon à préserver la fraîcheur de chair et la pureté de fruit qui caractérisent les vins du Mas Amiel.

## ÉLEVAGE & ASSEMBLAGE

Le carignan et la syrah sont élevés dans des foudres de 40 hl, tandis que le grenache reste en cuves béton, le tout pendant 14 mois.

Le vin n'est ni collé, ni filtré.

**Production :** 10 000 bouteilles

**Conditionnement :** Caisse bois de 6