

MA

MAS AMIEL

GAMME TERRES RARES

ALT. 433 M

A.O.C MAURY SEC



ACCORDS PARFAITS

Faisan rôti, veau aux morilles ou aux girolles.

PARCELLE

Secteur de Bélesta de la Frontière.

Altitude de 433 m. Nous sommes situés sur les parcelles de la Croix d'En Rodrigues. Un terroir fort, un terroir d'altitude.

TERROIR

Les sols sont composés d'arènes granitiques de gneiss et micaschistes. 433 m, altitude «extrême», la Croix d'En Rodrigues regarde le soleil levant et met en relief le caractère et la fraîcheur des granits.

Il y a une filiation originelle entre tous les terroirs et sols du MAS AMIEL : « le feuilletage » des roches qui les compose. Calcoshistes et Micaschistes sont des cousins métamorphiques. Micaschiste et altitude donnent cet éclat inimitable à ALT. 433 M. On touche la roche ...

CÉPAGES

2,5 ha plantés en 1962 en courbes de niveaux, de Lladoner Pelut et Grenache Noir qui plongent vers la mer et la plaine du Roussillon.

Le Lladoner Pelut est une mutation naturelle du Grenache Noir (portant en particulier sur la villosité) ou l'inverse tant les des cépages sont proches ampélographiquement.

VENDANGE

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

VINIFICATION

En cuve inox de 50 hl. Grenache et Lladoner sont vinifiés ensemble.

ÉLEVAGE

En cuve béton jusqu'à la mise en bouteille.

DÉGUSTATION

Remarquable expression fraîche, salivante et poudrée de Lladoner et Grenache d'altitude sur gneiss. D'abord féminin et floral sur le pétale de rose puis aérien et puissant à la fois. Une attaque "pétillante" puis un grain de tanin archi-désaltérant, un peu comme des "bulles de tanins". Une ossature harmonieuse entre rondeur enveloppante et vivacité. Finesse et élégance.