

MA
MAS AMIEL

VERS LE NORD

MAURY SEC



ACCORDS PARFAITS

Magret de canard rôti ou confit, rosbif ou côte de bœuf.

PARCELLE ET TERROIR

Nous sommes sur la Devèze, une parcelle unique de 2 ha.

Les sols sont d'une grande mixité. On retrouve un mélange complexe sur cette même et unique parcelle. Des calcoschistes gréseux sont mêlés à des calcaires bleutés le tout reposant sur une frange d'argile ferrugineux.

Cette mixité complexe apporte une profondeur et une grande dynamique à la cuvée VERS LE NORD.

CÉPAGES

Les vieux pieds de Grenache noir complantés de Syrah (environ 8 % des pieds dans la parcelle) voient ainsi leur fraîcheur mise en relief. Les notes d'agrumes (citrus, orange sanguine), de fruits noirs s'imposent avec des notes florales septentrionales.

VENDANGE

Manuelle, double tri manuel des grappes sur tapis et table vibrante, éraflage pour un tiers de la cuve.

VINIFICATION

En cuve inox de 50 hl.

La parcelle est vinifiée entièrement dans la même cuve.

ÉLEVAGE

En cuve béton jusqu'à la mise en bouteille.

DÉGUSTATION

Un nez bluffant qui commence sur le zeste de pomelo, l'orange sanguine, puis bascule sur le fruit noir, le cassis. Suivent des arômes de résineux, de tapenade, d'eucalyptus, d'herbes aromatiques thym et laurier, de pâte de fruit et de pruneau, avec une touche de floral poivré, tout en finesse et fraîcheur.

En bouche, on retrouve la même dynamique, la même profondeur avec une attaque d'une fraîcheur remarquable, on croque le fruit. Opulence et fraîcheur aromatique, signature d'un grand Grenache sur calcoschiste et argile rouge.