

MA
MAS AMIEL

VINTAGE CHARLES DUPUY

AOC MAURY



ACCORDS PARFAITS

Avec un agneau de sept heures ou un civet de sanglier aux agrumes.

TERROIR

Sélection de 3 ha de vignes plantées en 1914 sur calcoschistes décomposés (secteur Cabirou) à ph acide et piérosité importante Exposition sud.

ENCÉPAGEMENT

100 % Grenache noir.

MODE DE CONDUITE DES VIGNES

Entretien des sols par labour au chenillard. L'âge des vignes, conduites en gobelet, est de 94 ans. Le rendement moyen est de 10 à 15 hl/ha avec des densités de plantation de 3500 à 4000 pieds/ha.

VINIFICATION

En cuve bois thermorégulées. Fermentation alcoolique à 25°C, avec mutage sur grain à mi-fermentation suivie d'une macération de 15 à 20 jours. Le procédé du mutage consiste à ajouter de l'alcool au moût lors de la vinification afin de provoquer l'arrêt de la fermentation. Asphyxiées, les levures cessent leur activité et le vin obtenu conserve une part de sucre naturel non transformé. La touche maison ? Le moment exact du mutage et le dosage de l'alcool : ils conditionnent la typicité et l'équilibre des Vins Doux Naturels. Au final, une tension, une fraîcheur et une douceur incomparables.

VENDANGES

Manuelle, lors de la dernière semaine de septembre à la deuxième d'octobre. Double tri manuel des grappes sur tapis et table vibrante, éraflage et léger foulage.

ÉLEVAGE

Ecoulage en cuve et en barriques neuves (20%) pour un élevage de 18 mois.

DÉGUSTATION

LE VINTAGE CHARLES DUPUY affirme son originalité à travers un nez étonnant de truffes noires, confiture de fruits noirs, de caramel, de poivres et d'épices. Un vintage aux sucres pénétrants, acidulés, éblouissant d'intensité. Les tanins d'une grande salinité équilibrent harmonieusement la finale.

www.masamiel.fr