

MA

MAS AMIEL

VINTAGE RÉSERVE

AOC MAURY



ACCORDS PARFAITS

Canard aux cerises, Tajines d'agneau aux pruneaux seront ces parfaits alliés.

TERROIR

Sélection de terroirs sur schistes (secteur Devèze) à ph acide et piérosité importante . Bas de côteaux et mi coteaux aux sols superficiels. Présence de la roche mère à 60-80cm. Exposition sud.

ENCÉPAGEMENT

100 % Grenache noir.

MODE DE CONDUITE DES VIGNES

Entretien des sols par labour et utilisation de compost sur le rang. L'âge des vignes, conduites en gobelet, est de 50 à 60 ans. Le rendement moyen est de 18 hl/ha avec des densités de plantation de 3500 à 4000 pieds/ha.

VINIFICATION

En cuve béton et cuve inox thermorégulées. Fermentation alcoolique à 25°C, avec mutage sur grain à mi fermentation suivi d'une macération de 15 à 20 jours.

VENDANGES

Manuelles, lors de la dernière semaine de septembre et deuxième d'octobre. Double tri manuel des grappes sur tapis et table vibrante, éraflage et léger foulage. Vendange de 15 à 18 % de potentiel alcoolique.

ÉLEVAGE

En milieu réducteur en barriques de 2 à 3 vins pendant 12 mois, puis en bouteille.

DÉGUSTATION

La robe pourpre, profonde, ouvre un nez très expressif de cerise burlat, cassis. Des notes de torrification et d'épices douces accompagnent une bouche dans le même registre. Des tanins fins et fondus et une finale gardant de la fraîcheur