

MA

MAS AMIEL

20 ANS D'ÂGE

AOC MAURY



ACCORDS PARFAITS

Ce vin âgé de vingt ans révèle d'étonnants caractères de jeunesse et de fraîcheur. Il se déguste sur des fromages à pâte persillée type Roquefort, ou sur des desserts à base de chocolat et de fruits secs. Ouvrir une heure avant et servir à 15 °C.

TERROIR

Schistes décomposés et marnes noires, en exposition sud.

ENCÉPAGEMENT

90 % Grenache noir - 5% maccabeu - 5% carignan.

VINIFICATION

Récolte manuelle. Vendange éraflée. Mutage sur grains suivi d'une macération de 30 jours permettant d'extraire la matière (arôme, polyphénols) contenue dans les baies et d'obtenir ainsi une belle structure équilibrée entre fruits, alcool et sucre.

ÉLEVAGE

Élevage d'une année en bonbonnes de verre placées à l'extérieur, et depuis en foudres de chêne de 350 hl. Cet élevage particulièrement long, véritable signature du Mas Amiel, permet au vin d'acquérir une grande maturité des arômes et de sa structure.

DÉGUSTATION

Complexité, finesse, élégance et belle amplitude pour ce 20 ans ... Tel un miracle de la nature, ce vin à la magnifique robe ambrée développe des arômes de figes sèches doucement acidulés qui se mêlent à l'évocation d'épices douces, puis c'est sur des notes plus étonnantes sur la réglisse fraîche qu'il grandit. Une étonnante finale d'une grande persistance.