

MA

MAS AMIEL

MILLESIME 85'

AOC MAURY



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

Elevage d'une année en bonbonnes de verre placées à l'extérieur, suivi de 27 ans 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

Robe tuilée, présentant des reflets café. Le nez dévoile d'intenses notes de moka, d'expresso et de figue séchée, accompagnées par de fraîches notes plus poivrées. La bouche est surprenante, à la fois par son attaque franche et puissante et par son acidité étonnante pour un vin de cet âge. Des notes de figue et de noix s'affirment sur un équilibre parfait entre l'alcool, le sucre et l'acidité, le moka en final revient.

ACCORDS PARFAITS

Ce vin âgé de 30 ans révèle d'étonnantes caractéristiques de jeunesse et de fraîcheur. IL se déguste avec un lièvre à la royale, sur des fromages à pâtes persillées comme du roquefort ou sur des desserts à base de chocolat et de fruits secs. Ouvrir une heure avant et carafer à 15%.