

MA
MAS AMIEL

VOL DE NUIT

VIN DE PAYS DES CÔTES CATALANES



ACCORDS PARFAITS

Civet de lièvre à la royale.

CÉPAGES ET PARCELLES

Carignan 100 %, les « 3 climats ou parcelles » :

Ste Eugénie,

5280 pieds de 1900, exposition Sud Est, 143 m d'altitude.

Mas Raphael,

3300 pieds de 1925, exposition Sud Est, 163 m d'altitude.

Coll del Beou,

6500 pieds de 1925, exposition Sud Est, 330 m d'altitude.

TERROIR

Les terroirs sont constitués de rankers (ou monticules) de schistes en feuillets et de micaschistes. Les sols légers avec une pierrosité importante sont très filtrants. L'Exposition Sud Est est favorable à la préservation d'une certaine fraîcheur en fin d'après-midi.

MODE DE CONDUITE DES VIGNES

Entretien des sols par « Rambo », cheval Comtois de 8 ans. Le rendement est de 19 hl/ha.

VENDANGE

Manuelle, double tri manuel des grappes sur tapis et table vibrante, éraflage à 50%.

VINIFICATION

En cuves inox de 50 hl.

ÉLEVAGE

En cuves bétons ovoïdes et elliptiques et foudre ovale de 15 hl jusqu'à la mise en bouteille.

DÉGUSTATION

Vol de Nuit, c'est l'expression puriste, sans détour, du Carignan enraciné au plus profond du schiste.

Nez intense et complexe, minéral, herbes de garrigue, verveine, rose fanée, pâte de fruit cassis.

En bouche, le vin est droit, fin, salin, finement épicé. Il est empreint d'une ampleur dynamique, et finit sur des lignes d'une grande pureté. Juteux et souple.