

MA

MAS AMIEL

VOYAGE EN MÉTÉORE

AOC MAURY SEC



DÉGUSTATION

Vin floral sur une belle définition de rose, pivoine et de belles nuances d'épices, des touches de camphre et de menthe poivrée offre un équilibre aérien. Le nez est frais et l'ensemble aromatique séduit par son ouverture. La bouche se montre élégante avec grande énergie, le jus est sapide, tendu avec une frame graphite toute en finesse. Une allonge cristalline prolonge la dégustation.

PARCELLE ET TERROIR

Vieille parcelle de Grenache noir plantée au pied d'un pierrier de grès rouge, flamboyant tel un météore, à la lumière du lever du soleil.

Les pieds ancrés dans le calcoschiste, elle regarde ces roches rougeoyantes et nous invitent au rêve, tel un VOYAGE EN MÉTÉORE.

Cette vigne, exposée Nord-Est est la plus froide du MAS AMIEL, en terme de climat.

CÉPAGES

Parcelle où la mixité des cépages est reine. Une grande majorité de vieux ceps de Grenache noir ont été complantés au fil des décennies par du Carignan et autres cépages endémiques.

PERSONNALITÉ

A la bascule de deux influences géologiques, celle des grès rouge riche en silice cristallin et des calcoschistes, cette parcelle unique est force de contraste.

Cet improbable géologie, comme en équilibre, génère une puissance éclairée et brillante, balancée par la fulgurance de sa tension tellurique.

VOYAGE EN MÉTÉORE est un vin métaphysique par essence, aiguisé comme du cristal.

VENDANGE

Manuelle avec double tri manuel des grappes sur tapis et table vibrante, éraflage pour un tiers de la cuve.

VINIFICATION

En cuve inox de 50 hl. La parcelle est vinifiée entièrement dans la même cuve.

ÉLEVAGE

En cuve béton jusqu'à la mise en bouteille.