

Mas Amiel Notre terre 2008 - AOC Côtes du Roussillon Villages



Cuvée
Notre Terre
Appellation
Côtes du Roussillon Villages
Millésime
2008

[Commandez en ligne](#)

Protégé au Nord par la chaîne des Corbières et au Sud par les premiers contreforts escarpés des Pyrénées, le domaine **MAS AMIEL** situé près du village de Maury s'étend sur 220 hectares dont 150 plantés de vignes. **Olivier Decelle**, le propriétaire du **Mas Amiel**, pratique une viticulture orientée vers la biodynamie. Il s'efforce ainsi à n'utiliser que des produits naturels, respectueux de l'environnement afin d'offrir au consommateur un produit sain et de qualité. Les vendanges se font à la main et une partie de la récolte est élevée en barriques neuves. Les vins doux naturels sont obtenus par mutage sur grains, suivi d'un entreposage en bonbonne de verre durant un an en plein air.

Terroir

Sélections de côteaux sur schistes. Exposition Nord et Sud suivant les parcelles.

Cépages

Grenache Noir 50 %, Carignan 15 %, Syrah 30 %, Mourvèdre 5 %.

L'âge des vignes est de 25 à 45 ans.

Vinification

Vendange manuelle, lors de la dernière semaine de septembre et deuxième d'octobre. Double tri manuel des grappes sur tapis et table vibrante, éraflage. Vinification en cuves béton de 84 hl, et cuves bois de 125 hl thermorégulées.

Dégustation

La robe rubis dense accompagne un nez de fruits rouges, cerises noires, qui se poursuit par des notes de menthe poivrée. La bouche gourmande, myrtille, cassis, sur la finesse, bascule sur des notes minérales avec une longue finale fraîche sur le poivre noir.

Consommation

Vin à la fois charnu, frais et fruité, il s'accorde parfaitement avec les terrines de gibier à plumes, les volailles à la broche et viandes d'agneau. Ce vin, tout en séduction, s'associe également avec les fromages de brebis ou les tommes de Savoie.

Elevage

30% en cuve bois, 5% en barriques neuves, 65% en cuve béton, pendant 10 mois.

Mot du caviste

Joli vin, avec une fine touche boisée qui permet au fruit de s'exprimer en toute plénitude.

Conservation entre 5 et 8 ans.



Elevage en
fût de chêne

Notation Gustumo



Commandez en ligne : <http://www.cave-gustumo.com/fr/vin/132>