

Mas Amiel - AOC Maury - Vintage Rouge 2009



Cuvée
Vintage Rouge
Appellation
Maury
Millésime
2009

[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

Schistes noirs. Exposition sud.

Cépages

100 % Grenache Noir

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 et léger foulage. Conduite des fermentations en cuve béton et cuve inox thermorégulées. Fermentation alcoolique à 25°C, avec mutage sur grain à mi fermentation suivi d'une macération post fermentaire de 15 à 20 jours pour finir l'enrobage des tanins.

Dégustation

Robe sombre et dense aux reflets violins. Nez complexe de notes de fruits noirs mûrs, de cerises burlat. En bouche les tanins sont soyeux et finement concentrés, et l'on retrouve les notes de rétro-olfaction avec une fine touche épicée en finale.

Consommation

A l'apéritif, sur un foie gras avec un chutney de figues, avec des fromages à pâte persillée, et pour finir avec des desserts au chocolat

Elevage

En milieu réducteur en cuve ouillée pendant 10 mois, puis en bouteille. Vin non collé, non filtré.

Notation Gustumo



Commandez en ligne : <http://www.cave-gustumo.com/fr/vin/195>