

## Mas Amiel - AOP Maury 10 ans



**Cuvée**  
10 Ans  
**Appellation**  
Maury  
**Millésime**  
10 ans

[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 décomposés et marnes noires, en exposition sud.

### **Cépages**

90 % Grenache noir 5% maccabeu 5% carignan

### **Vinification**

Récolte manuelle. Vendange éraflée. Mutage sur grains suivi d'une macération de 30 jours post fermentaire permettant d'extraire la matière (arôme, polyphénols) contenue dans les baies et d'obtenir ainsi une belle structure équilibrée entre fruits, alcool et sucre.

### **Dégustation**

Robe profonde, acajou avec de nombreux reflets tuilés. Le nez exprime avec puissance des notes de torréfaction et de cerises confites, relevées par des arômes de menthe fraîche. La bouche va crescendo, dévoilant ses arômes de cacao en poudre et de réglisse pour s'équilibrer autour de tanins élégants arrondis par le temps. La finale est dominée par la noix qui confère sa grande longueur à ce Maury.

### **Consommation**

Onctueux et fin, ce Maury est devenu l'incontournable du chocolat. Il s'associe de façon plus originale aux plus fins gibiers. Servir carafé, à 14°C.

### **Elevage**

Elevage d'une année en bonbonnes de verre placées à l'extérieur, suivi de 9 ans en foudres de chêne de 350 hl.

### **Mot du caviste**

Très joli Maury à l'élevage particulier, véritable signature du Mas Amiel,



Elevage en  
fût de chêne

Notation Gustumo



Commandez en ligne : <http://www.cave-gustumo.com/fr/vin/197>