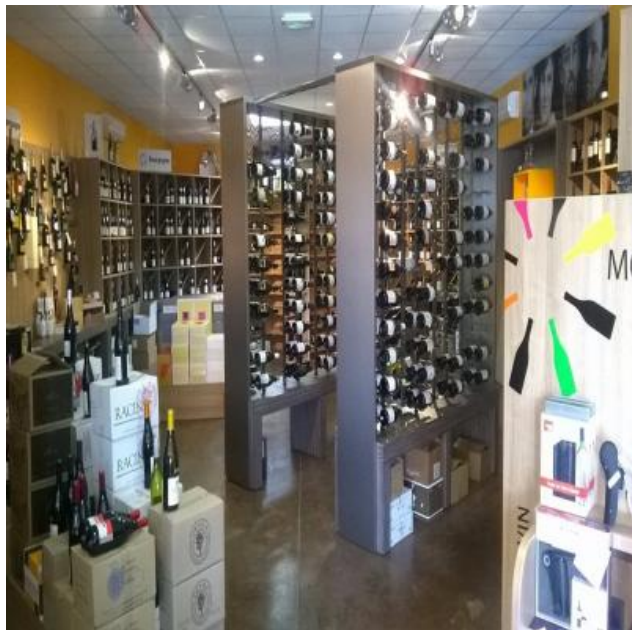


DOMAINE MAS AMIEL



Accords mets et vins

Vin à la fois charnu, frais et fruité, il s'accorde parfaitement avec les desserts aux fruits rouges, au chocolat. Ce pur grenache, tout en séduction, s'associe également avec les accords sucrés salés.

Détails

Effervescent : non
Degrès : 16,5 %
Viticulture : En conversion
Primeur : non
Bio : non
Contenance : 0,75 L
Cépages : Grenache
Région : Languedoc Roussillon
Packaging : carton de 6
Appellation : AOP Maury
Couleur : Rouge
Millesime : 2016
Domaine : Mas Amiel

Dégustation

Robe : Robe rubis intense.
Nez : Nez de fruits rouges et noirs.
Bouche : La bouche gourmande, sur la finesse, bascule sur des notes burlat.
Finale : Fin de bouche douce et fruitée.
Garde : 10 - 15 ans.
Température de service : entre 16 et 18°C.

Caractéristiques

Terroir : Schistes
Cépage : 100% Grenache noir
Vendange : Manuelles, 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. Vendange de 15 à 18 % de potentiel alcoolique.
Viticulture : Entretien des sols par labour et utilisation de compost sur le rang. L'âge des vignes, conduites en gobelet, est de 15 à 35 ans.
Vinification : En cuve béton et cuve inox thermorégulées. Fermentation alcoolique à 25°C, avec mutage sur grain à mi fermentation suivi d'une macération de 15 à 20 jours.
Elevage : En milieu réducteur en cuve ouillée pendant 10 mois, puis en bouteille.

HISTOIRE DU DOMAINE

Aux portes du Pays Cathare, au cœur de la vallée de l'Agly, le Mas Amiel est dominé par la silhouette grandiose des ruines de l'ancienne citadelle cathare Quéribus. Il s'annonce de loin par ses initiales gravées dans la pierre. Ses 160 hectares de vignes sont protégés au nord par la chaîne des Corbières et au sud par les premiers contreforts des Pyrénées. L'histoire du MAS AMIEL débute en 1816 comme dans un film: suite à une partie de jeux de cartes entre l'Evêque de Perpignan et un ingénieur des Ponts et Chaussées, Raymond Etienne Amiel, ce dernier se retrouve malgré lui propriétaire d'un domaine de 10 hectares avec quelques acres de vignes. La famille AMIEL va développer le patrimoine viticole du domaine, notamment en s'associant à un négociant vigneron de Millas, Camille GOUZY, avec lequel ils vont reconstituer et exploiter les vignes de la vallée de l'Agly au moment de la grande crise du phylloxera. L'opération est un succès et permet au MAS AMIEL de construire une splendide cave d'une vingtaine de foudres d'une capacité de 7 000 hl. La crise économique de 1907 va ruiner Camille GOUZY et la famille AMIEL doit hypothéquer le domaine, qui passera entre les mains de la famille DUPUY qui en restera propriétaire jusqu'en 1999, et participera à la renommée nationale et internationale des vins doux produits sur la propriété. Depuis 1999, c'est la famille DECELLE qui a repris les rênes de cette incroyable diversité de terroirs, de paysages. En tout 130 parcelles sur 160 hectares de vignes au total qui ont chacune leur identité propre (exposition, altitude..), une nature de sol (schistes, calcoschistes, gneiss...) et des cépages spécifiques (Carignan, Grenache, Lladoner Pelut...). Grâce à un travail minutieux des équipes de Nicolas RAFFY, le directeur et vinificateur du domaine, le domaine offre aujourd'hui une collection de vins doux et secs, des cuvées en sélection parcellaires ou en assemblage. Depuis 2017, le domaine est certifié en BIO et a entamé sa conversion en biodynamie.



Plaisirs du vin
La Rochelle