

Mas Amiel
Altaïr 2020

FUNKY | FLORAAL | MINERAAL
PRACHTIGE TEXTUUR | VERFIJND
ZOUTE TOETS

PROFIEL

DOMEIN
Mas Amiel

SERVEER T°
8-10°C

WIJNBOUW
Biodynamisch

DRUIVEN
Grenache Blanc & Gris, Macabeu en Vermentino

GLAS
Riedel Chardonnay

DRINKVENSTER
2028

STIJL

FRAÎCHEUR
BODY
MINERAAL
COMPLEX
FUNKY

FOOD

FOODPAIRING
Serveer hem bij een visterrine die rijk is aan groenten, riviervis of bij een perentaart.

KAAS
Verse geitenkaas

AWARDS
La Revue du Vin de France : 91/100

BESTEL EN MEER INFO

the **best** grapes
bottled for **you**







WIJNBOUW

VINIFICATIE

De druiven worden met de hand geplukt. Eens aangekomen in de wijnkelder worden ze in een gekoelde ruimte geplaatst zodat het risico op oxidatie bij de tweede selectie zo laag mogelijk is. Hierna ondergaan de druiven een directe persing die wordt gevolgd door een lichte débourbage. De fermentatie neemt voor 60% plaats in inox cuves en voor 40% in demi-muids. De daaropvolgende rijping gebeurt in een mix van inox cuves, demi-muids, jarres en betonnen cuves (eivormig en elliptisch).

WIJNGAARD

De druiven komen van de licht hellende Mas Fredes wijngaard die in de jaren 40 is aangelegd en een zuidwestelijke oriëntatie kent. De 4,5 hectare zijn onderverdeeld in percelen met Grenache Gris, Grenache Blanc en Macabeu. De schistrijke bodem bestaat voornamelijk uit kalksteen, met hierin dunne lagen pure kalksteen en klei verwerkt. Je vindt er ook vele kleine stenen die ervoor zorgen dat de bodem een grote waterdoorlaatbaarheid vertoont en zich eigenlijk voor een deel als een zandbodem gedraagt. Er staan zo'n 3,500 tot 5,000 ranken per hectare en die leiden tot een rendement van slechts 15 hl per hectare.

WIJNBOUWER: MAS AMIEL

In het diepe zuiden van Frankrijk, in het hinterland van Perpignan, in het ietwat ruige en zon geblakerde landschap van Maury, treffen we de thuisbasis van Mas Amiel aan. Dit huis kent een meer dan opmerkelijke ontstaansgeschiedenis. Een pokerspel tussen de plaatselijke bisschop en Raymond Etienne Amiel, een ingenieur bruggen & wegen, leidde uiteindelijk tot de inzet van het 10 hectare grote wijnhuis Domaine Goudous door de geestelijke. De uitkomst van het kaartspel laat zich al raden natuurlijk... Na WO I zette het wijnhuis in op 'vins doux naturel', een versterkte wijn. Dit werd al snel één van de hoekstenen van Mas Amiel. In 1997 kwam het in handen van Olivier Decelle. Het was liefde op het eerste zicht, maar hij vond het zonde dat zo'n prachtig en divers terroir bijna uitsluitend werd gebruikt voor de productie van versterkte wijnen. Onder zijn impuls werd er dus ook ingezet op de meer klassieke droge wijnen. Bij een bezoek aan Mas Amiel wordt je aandacht direct getrokken door de 1,000 Dames-Jeannes die je al vanop de oprit ziet staan. Deze 60 liter flessen worden in juni gevuld en ondergaan dan één jaar lang de grillen van de natuur en zo krijgt de wijn een oxidatief karakter. Mas Amiel bezit maar liefst 150 hectare aan wijngaarden waarbij de rode draad doorheen de bodemeigenschappen van al hun percelen 'schist' is. In 2017 ontving Mas Amiel zijn certificaat van biologische wijnbouw en dit werd direct gevolgd door een conversie naar biodynamische wijnbouw.

LOCATIE

LAND
Frankrijk

REGIO
Roussillon

APPELLATIE
Côtes du Roussillon

KLIMAAT
Mediterraan met hete en droge zomers

