



# Mas Amiel Natural Cinsault 2021

SAPPIG | RODE VRUCHTEN  
ELEGANT | FLORAAL | LEVENDIG  
KRUIDIGE AFDRONK

## PROFIEL



DOMEIN  
Mas Amiel



SERVEER T°  
12-14°C



WIJNBOUW  
Biodynamisch



DRUIVEN  
Cinsault



GLAS  
Riedel Syrah



DRINKVENSTER  
2028

## STIJL



FRAÏCHEUR



BODY



MINERAAL



COMPLEX



FUNKY



## FOOD



FOODPAIRING

Verfijnde kaas, kwark



KAAS

Tajines, varken aan het spit, pizza,  
charcuterie, pluimwild

BESTEL EN  
MEER INFO





## WIJNBOUW



### VINIFICATIE

De trossen worden met de hand geplukt en ondergaan een drievoudige selectie. De trossen worden ontrist alvorens de vinificatie aanvangt. De fermentatie gebeurt in inox cuves van 50 hl en start door de inheemse gisten. De wijn rijpt in betonnen cuves. Tijdens gans dit proces en bij de botteling wordt er geen enkel chemisch bestanddeel, noch sulfiet toegevoegd.



### WIJNGAARD

De druiven komen van 2 percelen in Las Fredes. De bodem bestaat uit schalie en kalksteen.

### WIJNBOUWER: MAS AMIEL

In het diepe zuiden van Frankrijk, in het hinterland van Perpignan, in het ietwat ruige en zon geblakerde landschap van Maurry, 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 Catalanes



KLIMAAT  
Mediterraan met hete en droge zomers

