

Mas Amiel Vers le Nord 2019

ROUSSILLON | FRANKRIJK



PROFIEL



DOMEIN
Mas Amiel



SERVEER T°
13-15°C



WIJNBOUW
Bio



DRUIVEN
Grenache, Syrah



GLAS
Riedel Syrah



DRINKVENSTER
2029

STIJL



FRAÎCHEUR



BODY



MINERAAL



COMPLEX



FUNKY



FOOD



FOODPAIRING

Gegrilde of gekonfijte eendenborst ,
rosbief, côte de boeuf



KAAS

Blue d'Auvergne, Blue de Bresse,
blauwe (geaderde) kaas, Roquefort

AWARDS



La Revue du Vin de France : 16/20

FRAÎCHEUR
GEDOSEERDE KRACHT
RODE & ZWARTE
VRUCHTEN
KRUIDIG
MINERAAL

BESTEL EN
MEER INFO



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



WIJNBOUW



VINIFICATIE

De trossen worden met de hand geplukt en ondergaan een dubbele selectie. De Grenache en Syrah ondergaan een gezamenlijke fermentatie en maceratie die plaatsvinden in één grote inox cuve van 50 hl. De daaropvolgende rijping gebeurt in betonnen tanks.



WIJNGAARD

De druiven komen van de 2 hectare grote La Devèze wijngaard. De schistrijke bodem kent een zeer complexe samenstelling met zandsteen, kalksteen, leisteen en blauwe kalksteen die op een onderlaag van ijzerrijke klei rust. De Syrah en Grenache stokken staan hier door elkaar.

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



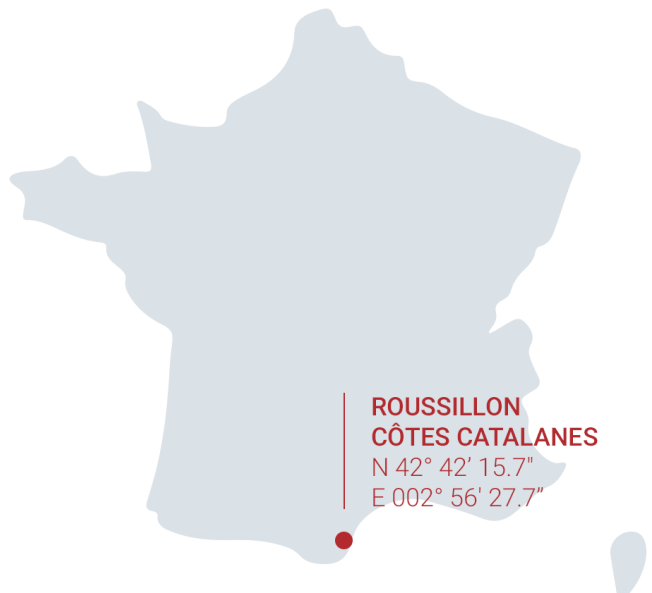
LAND
Frankrijk

REGIO
Roussillon

APPELLATIE
Maury Sec



KLIMAAT
Mediterraan met hete en droge zomers



ROUSSILLON
CÔTES CATALANES
N 42° 42' 15.7"
E 002° 56' 27.7"