



Mas Amiel Vintage Blanc 2020

ZOET | FRUITIG | MINERAAL
GOED GEÏNTEGREERDE ZUREN

PROFIEL



DOMEIN
Mas Amiel



SERVEER T°
8-10°C



WIJNBOUW
Biodynamisch



DRUIVEN
Grenache Gris



GLAS
Riedel Riesling

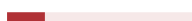


DRINKVENSTER
2025

STIJL



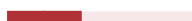
FRAÎCHEUR



BODY



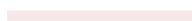
MINERAAL



COMPLEX



FUNKY



FOOD



FOODPAIRING

Serveer deze wijn als aperitief, of bij tartaar van tonijn, foie gras, mousse van fruit en perziken- of abrikozentaart.



KAAS
Roquefort



AWARDS

La Revue du Vin de France : 91/100

the **best** grapes
bottled for you

BESTEL EN
MEER INFO





WIJNBOUW



VINIFICATIE

De trossen worden met de hand geplukt en ondergaan, na een dubbele selectie, een directe persing bij aankomst aan de wijnkelder. De fermentatie neemt plaats in inox cuves en verloopt aan 18 °C. Halfweg dit proces wordt de fermentatie stilgelegd door de toevoeging van alcohol. De 10 maanden durende rijping op fijne droesem neemt plaats in inox cuves.



WIJNGAARD

De druiven komen van de licht hellende Mas Fredes wijngaard die in de jaren 40 is aangelegd. 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 4.000 ranken per hectare en die leiden tot een rendement van slechts 18 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
Maury



KLIMAAT
Mediterraan met hete en
droge zomers

