

Mas Amiel Vintage 20 ans d'âge

ZOET | COMPLEX | OXIDATIEF
KANEEL | DADELS | VIJGEN
PRUIMEN



PROFIEL



DOMEIN
Mas Amiel



SERVEER T°
13-15°C



WIJNBOUW
Conventioneel



DRUIVEN
Grenache Noir, Macabeu
& Carignan



GLAS
Riedel Sauvignon
Blanc



DRINKVENSTER
2037

STIJL



FRAÎCHEUR



BODY



MINERAAL



COMPLEX



FUNKY



FOOD



FOODPAIRING

Desserts op basis van gedroogde
vruchten of chocolade



KAAS

Gorgonzola, Roquefort, Fourme de
Montbrison, Fourme d'Ambert



AWARDS

Bettane & Desseauve : 17/20

BESTEL EN
MEER INFO



the **best** grapes
bottled for you



WIJNBOUW



VINIFICATIE

De trossen worden laat geplukt. Na een dubbele selectie worden de trossen ontrist en lichtjes gekneusd. De alcoholische fermentatie wordt halfweg stop gezet door de methode 'mutage sur grains'. De toevoeging van alcohol gebeurt dus nog voor de persing. Dit wordt gevolgd door een 30 dagen durende maceratie. Na de persing rust de wijn in tanks. In juni gaat de wijn dan voor 1 jaar in Dames Jeannes. Dit zijn grote glazen flessen van 60 liter die in de buitenlucht worden geplaatst. Tot slot rijpt de wijn in zeer grote foudres van 350 hl.



WIJNGAARD

De trossen komen van zuidelijk georiënteerde percelen. De bodem bestaat uit verbrokkelde schistes en zwarte mergel.

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

