



FICHE TECHNIQUE



MILLÉSIME 1980

Appellation Maury Contrôlée

Encépagement : 90 % Grenache Noir
5 % Maccabeu
5 % Carignan

Analyses : Alcool Acquis 16,66 %
réalisées en Sucre résiduel 100 g/l
Décembre 2007 Acidité 4,07 g/l (H^2SO^4)
ph 2,95

Terroir : Schistes décomposés et marnes noires, en exposition Sud.

Vinification : Récolte manuelle. Vendange éraflée. Mutage sur grains suivi d'une macération de 30 jours permettant d'extraire la matière (arôme, polyphénols) contenue dans les baies et d'obtenir ainsi une belle structure équilibrée entre fruits, alcool et sucre.

Elevage : Elevage d'une année en bonbonnes de verre placées à l'extérieur, suivi de 27 ans en foudres de chêne de 350 hl. Cet élevage particulièrement long, véritable signature du Mas Amiel permet au vin d'acquérir une grande maturité des arômes et de sa structure.

Production : 5 000 bouteilles

Dégustation : Robe tuilée, présentant des reflets café. Le nez dévoile d'intenses notes de chocolat en poudre et de figue fraîche, accompagnées par de fraîches notes de menthe poivrée.

La bouche est surprenante, à la fois par son attaque franche et puissante et par son acidité étonnante pour un vin de cet âge. Des notes de figue fraîche et de noix s'affirment sur un équilibre parfait entre l'alcool, le sucre et l'acidité.

mets & vins : Ce vin âgé de vingt huit ans révèle d'étonnantes caractères de jeunesse promettant un vieillissement très long. Il se déguste sur des comtés ou sur des desserts à base de chocolat et de fruits secs. Ouvrir une heure avant et carafer à 15° C.