

10 ANS D'ÂGE

Appellation Maury Contrôlée



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

Analyse : Alcool Acquis 15,89 %
réalisées en Sucre résiduel 106 g/l
Avril 2008 Acidité 3,6 g/l (H²SO⁴)
ph 3,4

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 9 ans en foudres de chêne de 350 hl. Cet élevage particulier, véritable signature du Mas Amiel, opère une lente transformation des arômes fruités vers des notes plus évoluées de fruits secs et de noix.

Production : 30 000 bouteilles

Dégustation : Robe profonde, acajou avec de nombreux reflets tuilés. Le nez exprime avec puissance des notes de torréfaction et de cerises confites, relevées par des arômes de menthe fraîche. La bouche va crescendo, dévoilant ses arômes de cacao en poudre et de réglisse pour s'équilibrer autour de tanins élégants arrondis par le temps. La finale est dominée par la noix qui confère sa grande longueur à ce Maury.

mets & vins : Onctueux et fin, ce Maury est devenu l'incontournable du chocolat. Il s'associe de façon plus originale aux plus fins gibiers. Servir carafé, à 14° C.