

MA

MAS AMIEL

MILLESIME 80'

AOC MAURY



TERROIR

Schistes décomposés et marnes noires, en exposition sud.

ENCÉPAGEMENT

90 % Grenache noir - 5% maccabeu - 5% carignan.

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.

ÉLEVAGE

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.

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.

ACCORDS PARFAITS

Ce vin âgé de trente cinq ans révèle d'étonnants 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 carafier à 15°C.

BONGOÛT

Fiche Technique

Aimé Cazes 1978 Maison Cazes

Description du produit

Émanant d'un disque cuivré, le rancio s'annonce dès le premier nez. Puis défilent quantité d'arômes (noix verte, orange amère, abricot sec) sur un lit d'épices (cannelle, muscade, cardamome) dans une atmosphère de gras et de suavité.

Cépages

80% Grenache Blanc, 20% Grenache Noir

Terroir

Argilo-calcaire parsemés de débris schisteux et de galets siliceux, association propice à la production de vin de très grande facture.

Vinification/Elevage

Pressurage direct et mise en fermentation à 18°C. Adjonction d'alcool neutre en phase liquide en cours de fermentation (mutage). 22 ans dans des foudres de chêne centenaires. Évaporation de 7 % par an soit plus des 2/3 du volume au terme de son élevage. Après mise en bouteilles, conservation en cave climatisée.

Accords Mets & Vins

Servir à 15°C. Canard à l'orange, desserts aux épices ou en compagnie d'un cigare corsé.

