



MAS AMIEL NOTRE TERRE 2009

APPELLATION
COTES DU ROUSSILLON
VILLAGES CONTROLEE



Terroir :

Sélections de coteaux sur schistes (secteur Mas Amiel) à pH neutre ou légèrement acide en surface avec présence de calcoschiste à faible teneur en calcaire actif en profondeur.

Piérosité importante (50), et présence d'argile de surface interne importante en profondeur. Exposition Nord et Sud suivant les parcelles.

Encépagement

Grenache Noir 38 %, Carignan 32 %, Syrah 30 %

Mode de conduite des vignes :

Entretien des sols par labour et utilisation de compost sur le rang.

L'âge des vignes, conduites en gobelet, est de 25 à 45 ans.

Le rendement moyen est de 18 hl/ha avec des densités de plantation de 3500 à 4000 pieds/ha.

Vendange :

Manuelle, lors de la dernière semaine de septembre et deuxième d'octobre. Double tri manuel des grappes sur tapis et table vibrante, éraflage.

Vinification :

En cuves béton de 84 hl, et cuves bois de 125 hl thermorégulées.

Fermentation alcoolique à 26°C, avec remontages journaliers jusqu'à densité 1030, et de 18 à 30 jours de macération. FML achevée fin décembre en cuves.

Elevage :

20% en cuve bois, 80 % en cuve béton, pendant 10 mois

Dégustation :

La robe rubis, dense, accompagne un nez de fruits rouges, cerises noires, qui se poursuit par des notes de menthe poivrée. La bouche gourmande, myrtille, cassis, sur la finesse, bascule sur des notes minérales avec une longue finale fraîche sur le poivre noir.

Alliances Gastronomiques :

Vin à la fois charnu, frais et fruité, il s'accorde parfaitement avec les terrines de gibier à plumes, les volailles à la broche et viandes d'agneau.

Ce vin, tout en séduction, s'associe également avec les fromages tel l'osso iraty ou les tommes de Savoie.

Analyses*

Alcool Acquis	14.98 %
Sucre résiduel	2.3 g/l
Acidité totale	3.6 g/l (H2SO4)
pH	3.5

*Analyses réalisées en juillet 2010

Production : 55 000 bouteilles