

Mas Amiel 'Le Plaisir Rouge'

Millésime :	2011
Appellatie :	AOC Côtes du Roussillon
Domein :	Domaine Mas Amiel

Het domein Mas Amiel, in handen van Olivier Decelle, geniet een uitzonderlijke ligging in het hartje van de Vallée de l'Agly, vlakbij Maury en wordt in het Noorden beschermd door de Corbières, in het Zuiden door de Pyreneeën. Het kan bovendien profiteren van een uniek semi-aride Midderraans klimaat. Olivier Decelle wordt bijgestaan door 2 consultants met internationale faam: Claude Bourguignon, specialist op het gebied van microbiologie van de bodem en STEPHANE DERENONCOURT, consultant oenoloog. Beide delen ze dezelfde visie van Olivier Decelle: respect voor de natuur.

Oppervlakte :	170 ha
Druivensorten :	80% Grenache Noir 20% Syrah
Gemiddelde leeftijd v/d wijnranken :	15 à 35 jaar
Bodem :	kalkachtige leisteen bodem.

Noordelijke of zuidelijke ligging afhankelijk van het perceel.

Vinificatie :

Vinificatie in betonnen vaten van 84hl.
Alcoholische fermentatie op 22°C
Maceratie gedurende 8 à 12 dagen
Malolactische gisting.

Rijping :	100% betonnen vaten
------------------	---------------------

Alcohol percentage :	13.5%
-----------------------------	-------

Degustatie Notities :

Oog :	Intense granaatrode kleur
Neus :	De subtiele neus onthult aroma's van rode vruchten
Mond :	Fruitige en volmondige wijn



Mas Amiel 'Le Plaisir Rouge'

Millésime :	2011
Appellation :	AOC Côtes du Roussillon
Domaine :	Domaine Mas Amiel

Le domaine Mas Amiel est situé au cœur de la Vallée de l'Agly, tout près de Maury, protégé au Nord par les Corbières et au Sud par les Pyrénées. Les 170 hectares de vignes du Mas Amiel sont plantés sur des croupes noires entourées de falaises de calcaire blanc. Le Mas Amiel bénéficie d'un climat méditerranéen semi-aride unique en France. En 1999, Olivier Decelle rachète le Mas Amiel et il est assisté par 2 consultants de réputation internationale: Claude Bourguignon, spécialiste de la microbiologie des sols et STEPHANE DERENONCOURT, vigneron-conseil. Tous les deux, ils partagent avec Olivier Decelle la même vision de la vigne et du vin, fondé sur le respect de la nature.

Superficie :	170 ha
Cépages :	80% Grenache Noir 20% Syrah
Age moyen des vignes :	15 à 35 ans
Sol :	Côteaux sur schiste avec présence de calcoschiste.

Exposition Nord et Sud suivant les parcelles.

Vinification :

En cuves béton de 84hl.
Fermentation alcoolique à 22°C, 8 à 12 jours de macération. Fermentation malolactique achevée fin décembre en cuves.

Elevage :	100% en cuve béton
------------------	--------------------

Notes de dégustation :

La robe grenat intense, s'ouvre sur un nez, gourmand et subtil de fruits rouges éclatants de soleil. La bouche est ample et fraîche, où la cerise précède le schiste, terroir de prédilection des plus grands grenaches. Vin plaisir frais et fruité.

