



Mas Amiel Vertigo Rouge 2021

ROUSSILLON | FRANKRIJK

PROFIEL



DOMEIN
Mas Amiel



SERVEER T°
13-15°C



WIJNBOUW
Biodynamisch



DRUIVEN
Grenache, Carignan en
Syrah



GLAS
Riedel Syrah



DRINKVENSTER
2025

STIJL



FRAÎCHEUR



BODY



MINERAAL



COMPLEX



FUNKY



FOOD



FOODPAIRING

Tajines, varken aan het spit, pizza,
charcuterie, pluimwild



KAAS

Verfijnde kaas, kwark.

LEVENDIG
ROOD FRUIT
MINERAAL
SOEPEL

the **best** grapes
bottled for you

BESTEL EN
MEER INFO





WIJNBOUW



VINIFICATIE

De trossen worden met de hand geplukt en gaan in kratten van max 20 kg naar het wijnhuis. Nadat de trossen zijn ontrist start de eigenlijke vinificatie waarbij het sap van elk terroir nog afzonderlijk blijft. De gezamenlijke fermentatie en maceratie verlopen in betonnen cuves van 84 hl waarbij het sap dagelijks wordt opgeroerd. Na de assemblage rijpt hij nog 6 maanden in betonnen cuves. Na een lichte filtering volgt de botteling.



WIJNGAARD

De trossen komen van vrij recent aangeplante stokken (5 tot 20 jaar oud) die over verschillende locaties zijn verdeeld. De percelen liggen steeds op de flank van een heuvel en de schistrijke bodem is rijk aan kalksteen in de diepere onderlagen. De totale oppervlakte bedraagt 20 hectare. De 4.000 ranken per hectare zorgen voor rendement van slechts 25 hl.

WIJNBOUWER: MAS AMIEL

In het diepe zuiden van Frankrijk, in het hinterland van Perpignan, in het ietwat ruige en zon geblakerde landschap van Maurry, treffen we de thuisbasis van Mas Amiel aan. Dit huis kent een meer dan opmerkelijke ontstaansgeschiedenis. Een pokerspel tussen de plaatselijke bisschop en Raymond Etienne Amiel, een ingenieur bruggen & wegen, leidde uiteindelijk tot de inzet van het 10 hectare grote wijnhuis Domaine Goudous door de geestelijke. De uitkomst van het kaartspel laat zich al raden natuurlijk... Na WO I zette het wijnhuis in op 'vins doux naturel', een versterkte wijn. Dit werd al snel één van de hoekstenen van Mas Amiel. In 1997 kwam het in handen van Olivier Decelle. Het was liefde op het eerste zicht, maar hij vond het zonde dat zo'n prachtig en divers terroir bijna uitsluitend werd gebruikt voor de productie van versterkte wijnen. Onder zijn impuls werd er dus ook ingezet op de meer klassieke droge wijnen. Bij een bezoek aan Mas Amiel wordt je aandacht direct getrokken door de 1.000 Dames-Jeannes die je al vanop de oprit ziet staan. Deze 60 liter flessen worden in juni gevuld en ondergaan dan één jaar lang de grillen van de natuur en zo krijgt de wijn een oxidatief karakter. Mas Amiel bezit maar liefst 150 hectare aan wijngaarden waarbij de rode draad doorheen de bodemeigenschappen van al hun percelen 'schist' is. In 2017 ontving Mas Amiel zijn certificaat van biologische wijnbouw en dit werd direct gevolgd door een conversie naar biodynamische wijnbouw.

LOCATIE



LAND
Frankrijk

REGIO
Roussillon

APPELLATIE
Côtes du Roussillon



KLIMAAT
Mediterraan met hete en droge zomers

