



L'Antre Deux Verres

09 86 69 56 36

www.le-grand-restaurant.com

Appellation
A.O.C. Maury 10 ans

Producteur : Mas Amiel
<https://masamiel.fr/fr/>

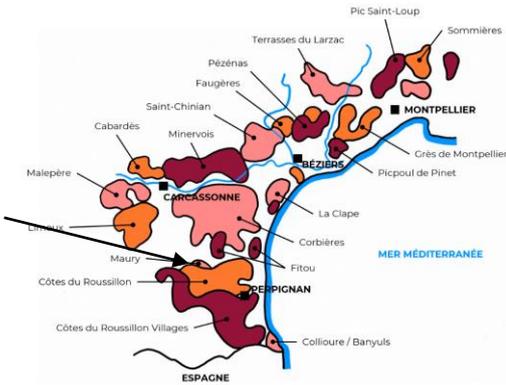


Région
Languedoc
Roussillon
Sous région
Roussillon

Situation géographique
A 30 km de Perpignan

Millésime

Note :



Principaux cépages
90 % Grenache noir,
5 % Maccabeu et 5 % Carignan

Terroir
Marnes schistes noirs, d'où le nom de Maury : Amariolle ou Amariolas qui signifie terre noire.

Climat
Le soleil est une des caractéristiques qualitatives de l'élaboration des vins avec 280 jours d'ensoleillement par an.

Observations

- A.O.C. depuis 1936.
- Existe en blanc et rouge.
- Superficie de l'appellation : 1 700 Ha pour une production de 33 000 Hl soit un rendement moyen de 19,45 Hl/Ha.
- Il s'agit d'un Vin Doux Naturel, élaboré grâce à un mutage.
- La région produit plus de 80 % des V.D.N. français.
- Agriculture biologique.
- Vieillessement d'un an en bonbonne de verre à l'air libre puis 10 ans en grand foudre de chêne.
- Température de service : de 13 à 16°C. A carafier une heure avant.

Examen visuel :

- Limpidité, intensité :
- Impression générale :

Examen olfactif :

- Intensité :
- Nuances aromatiques et impression générale :
- Persistance aromatique :

Examen en bouche : Plaisant Déplaisant

- Attaque :
- Milieu de bouche :
- Finale :
- Conclusion :

Accords Mets et Vin

Apéritifs	■ Viandes blanches	<input type="checkbox"/>
Charcuteries	■ Viandes rouges	■
Poissons	<input type="checkbox"/> Fromages doux	■
Fruits de Mer	<input type="checkbox"/> Fromages forts	■
Petits Gibiers	■ Desserts chocolat	■
Gros Gibiers	■ Desserts fruits	<input type="checkbox"/>

Originalité
Ce vin accompagnera idéalement les viandes en sauce, les viandes à sauce relevée, le gibier. Essayez sur du roquefort.

Remarque : Vendange manuelle, éraflage et léger foulage. Vinification en cuve béton et inox thermorégulées. A mi fermentation, mutage suivi d'une macération sur grain de 15 à 20 jours. Elevage de 10 mois en milieu réducteur avec ouillage puis mise en bouteille. Au cours de la vinification, les vertus d'une technique historique différencient ces vins. Le mutage : découvert en 1258 celui-ci consiste à ajouter de l'alcool vinique à 96° pour arrêter la fermentation. Les levures n'ont pas le temps de transformer tout le sucre en alcool et c'est ainsi que le vin conserve une partie des sucres, d'où son nom "Vin Doux Naturel".

Les Maury rouges peuvent être élevés de 2 manières différentes : Soit en milieu oxydatif : Les vins sont élevés dans des contenants en chêne (1/2 muid : 6 hl, foudres de 60 à 300 hl) Pour favoriser les échanges avec l'oxygène : les vins obtenus changent de couleur au cours du temps, de rouge profond, rouge grenat, rubis, ils deviennent rouge brique, tuilé à acajou et orangé, les arômes vont vers des notes confites, de pruneau, d'orange et des notes grillées pour aller vers le cacao. Les tanins sont très fondus Soit en milieu réducteur : Les vins sont conservés en cuve pleine inox et mis très tôt en bouteille. Leur évolution est très lente, la couleur reste très longtemps dans les rouges, et les arômes évoluent de la mure noire lorsqu'ils sont jeunes vers la cerise noire, la griotte et le cassis. La présence des tanins est plus persistant que dans l'évolution oxydative.