Mas Amiel Maury Vintage Charles Dupuy 2018

MAS AMIEL, LANGUEDOC-ROUSSILLON, RANSKA

Rypälelajikkeet	Grenache
Alkoholi	16,5 %
Luonnehdinta	Tummanpunainen, syvä väri. Tuoksu on puhdas, mehevän mausteinen, tummien marjojen ja vaniljaisen tammen sävyttämä; mustikkaa, karhunvatukkaa, luumua. Maku on täyteläinen, makea, mehevän mausteinen, raikas, ryhdikäs, hieman tamminen ja pitkä.
Ruokasuositus	Jälkiruuat tummasta suklaasta, sinihomejuusto, kovat juustot.
Viinialue	Maury alue, karu liuskekivimaa, etelään viettävä rinne. Tarhan satoisuus vain 10 hl/ha.
Pullokoko	75,0
Laatikkokoko	6 kpl/laatikko
Muuta	Single Vineyard-viini, Mas Amiel-talon lippulaiva. Jäännössokeria noin 100 g/l. Viiniä kypsytettiin pienissä tammitynnyreissä (50 % uutta tammea) ennen pullotusta.

Mas Amiel

LANGUEDOC-ROUSSILLON, RANSKA

Mas Amiel-tilan tarina alkoi vuonna 1816 kun Raymond Amiel voitti tilan korttipelissä Perpignanin piispalta! Vuonna 1910 tila myytiin talousvaikeuksien takia Charles Dupuylle ja hänen pojalleen Charlesille. Kaksikko panosti tilan ja sen tuotteiden kehittämiseen ja Mas Amielin maine alkoi kasvaa. Vuonna 1997 tila myytiin Olivier Decellelle, joka omistuksessa on myös laadukkaita viinitiloja Bordeauxin alueella (mm. Château Jean-Faure, Saint-Emilionissa). Mas Amielin tila sijaitsee Mauryn kylän lähellä Roussillonin alueen luoteiskolkassa. Mauryn kylä tunnetaan hienoista väkevöidyistä viineistään ja Mas Amiel on alueen johtava yksityinen viinitalo. Hallussaan sillä on noin 150 hehtaaria viljelysmaata, jonka alueella viljellään tummia lajikkeita, kuten grenache noir, carignan, syrah ja mourvèdre, sekä vaaleita lajikkeita, kuten grenache gris, muscat petits grains, muscat alexandrie, maccabeu, marsanne ja roussanne. Talon päätuotteita ovat makeat, väkevöidyt Maury-viinit (Vin Doux Naturel), joita tuotetaan erityisesti grenache-lajikkeista, sekä hienot vaaleat Muscat de Rivesaltes viinit. Näiden ohella talon tuotannossa on kaksi väkevöityä ns. Vins de Liqueur-viiniä, joiden makeus saadaan kuivattamalla rypäleterttuja viinitarhassa, kivisen maaperän päällä. Mas Amiel tuottaa kahdentyylisiä Maury-viinejä. Modernien ja tuoreen hedelmäisinä pullotettavien viinien ohella tuotannossa on myös perinteisiä “classique”-sarjan väkevöityjä viinejä, jotka saavat kypsyä pitkään isoissa lasiastioissa ja tammitynnyreissä ennen myyntiä. Nämä ovat tyyliltään hapettuneita ja rusinaisia, kuin Tawny-Portviinejä. Makeiden viinien ohella Mas Amiel tuottaa myös kuivia valkoviinejä ja punaviinejä. Mauryn alue on kooltaan noin 2000 hehtaaria ja muodostaa oman maantieteellisen kokonaisuuden Rivesaltesin viinialueen sisällä. Alueen erikoisuutena voidaan pitää sen maaperää, joka on mustaa liuskekiveä. Rypäleet kypsyvät alueella erittäin hyvin ja tuloksena on syvänvärisiä, voimakkaita viinejä. Suurin osa Mauryn tuotannosta on paikallisen osuuskunnan hallussa ja yksityisten tuottajien osuus on varsin pieni.