

MAS AMIEL

NATURAL GRENACHE

VIN BIODYNAMIQUE
SANS SULFITES

2020



LE GRENACHE AU NATUREL, PUR ET LUMINEUX

PARCELLES, TERROIR, CULTURE :

Vignoble conduit 100% en Bio et Biodynamie.
Plusieurs parcelles de Grenache Noirs sur calco-schiste les
lieu-dits Cabirou et la Devèze.

CÉPAGE :

100% Grenache Noir.

VENDANGE :

Manuelle, double tri manuel des grappes sur tapis et table
vibrante, éraflage.

VINIFICATION ET ELEVAGE :

En cuve inox de 50 hl.
Levures indigènes du cru, sans aucun intrant œnologique ni SO₂.
Vinification très douce par infusion dans le respect total des
textures du raisin et du sol.

ELEVAGE ET MISE EN BOUTEILLE :

En cuve béton jusqu'à la mise en bouteille.
Aucune addition de SO₂ même avant la mise en bouteille.

DÉGUSTATION :

Robe aux reflets rubis d'une intensité profonde.
Le nez est signature des très beaux grenaches, note de fruit
frais, raisin, cerise et prune avec des évocations mentholées.
En bouche on retrouve les notes de cerise très présentes, une
texture crémeuse, veloutée balancée par une acidité rafraichissante.
On croque le Grenache au naturel sur schiste du Mas Amiel.
Très digeste.



BIODYVIN



CERTIFIÉ PAR FR-BIO-01
AGRICULTURE FRANCE

www.masamiel.fr