



# MAS AMIEL

## Côtes du Roussillon Vertigo Rouge 2018

**31,00\$**

\* Prix de détail suggéré



 Biologique

	Code produit	14615305
	Prix licencié	26.00\$
	Conditionnement	6x750ml
	Type d'approvisionnement	Importation privée
	Statut	
	Type de produit	Vin tranquille
	Pays	France
	Désignation réglementée	Appellation origine contrôlée (AOC)
	Région	Languedoc-Roussillon
	Appellation	Côtes du Roussillon
	Cépage(s)	Grenache Noir
	Cépage(s)	Carignan
	Cépage(s)	Syrah
	Couleur	Rouge
	Fermeture	Liège

### INFORMATION SUR LE DOMAINE

Entre Raymond Étienne Amiel qui travaillait le vignoble en 1816, et Olivier Decelle qui s'en occupe aujourd'hui, la philosophie de la Maison s'est coagulée en une ferme volonté d'offrir à la fois des vins jeunes et avec un potentiel de vieillissement, mais aussi des bouteilles spectaculaires qu'on laisse à la cave pendant plusieurs années, pour élever jusqu'au bout les possibilités des millésimes du Grenache, Carignan et Muscat.

### NOTES DE DÉGUSTATION

Robe intense violacée, ce vin séduit par ses arômes de petits fruits rouges, poivre et de rose fraîche. La bouche ample et fraîche poursuit sur ce registre gourmand et fruité, avec un bel éclat minéral propre aux sols de schistes, terroirs de prédilection des plus grands grenaches. Un vin charmeur, moderne et gourmand. Accords avec grillades de bœuf, d'agneau, de canard aux herbes et fromages à pâtes persillés.

### NOTES SUR LE PRODUIT

VERTIGO est le cadet, pimpant et accessible. Le Grenache noir, majoritaire complété de Syrah et de Carignan, donnent un jus éclatant de fraîcheur. VERTIGO est issu d'une sélection de jeunes parcelles de schistes en coteaux, exposées nord et sud, avec la présence de calcschistes en profondeur, propre à MAS AMIEL.

### VINIFICATION

La récolte est réalisée entièrement à la main, en caissette de 20KG. Les raisins sont intégralement égrappés. Le vin est vinifié terroir par terroir et en cuve béton de 84 HL avec des remontages quotidiens.

ÉLEVAGE: Assemblage en cuve béton, pendant 6 mois pour exprimer toute la fraîcheur de son jus. Le vin n'est pas collé et très légèrement filtré.

**CHRISTOPHE JALBY**

(514) 604-2511  
Représentant des ventes &  
Spécialiste Produits |  
Montréal & Laurentides

**KATHERINE RAYMOND**

(514) 516-8092  
Représentante des ventes &  
Sommelière | Montérégie &  
Estrie

**DANIEL BENOÎT**

(514) 476-0348  
Représentant des ventes |  
Montérégie & Lanaudière

**ALIX BÉLANGER GAGNON**

(514) 907-9680  
Représentante des ventes,  
Sommelière | Québec

**MARIO DEMERS**

(514) 409-6662  
Développement des affaires

