

Clos AMAE 2019

Vin Rouge

Grenache Noir – Tempranillo – Syrah

Viticulture et Caractéristiques de la Saison

Ce vin, nommé d'après les initiales des quatre membres de la famille, est élaboré à partir de raisins cultivés dans différentes parties de notre vignoble. Toutes ont en commun le sol granitique, le travail agricole biologique et l'exposition plus ou moins importante à la tramontane.

L'été 2019 a fortement influencé la date de récolte de chaque variété, en commençant par le Tempranillo et la Syrah en septembre et en terminant la récolte avec le Grenache en octobre. Un état sanitaire excellent avec une maturité homogène.

Vinification et Élevage

La récolte et la fermentation alcoolique de chacune de ces variétés sont effectuées séparément, avec le soin que chacune mérite. L'extraction se fait délicatement grâce au pigeage. La macération pelliculaire dure de 4 à 6 semaines en fonction de leurs caractéristiques sensorielles et œnologiques.

Chaque vin est ensuite élevé séparément pendant 18 mois dans des fûts de chêne français de 500 litres, ce qui permet une évolution harmonieuse de ses composants dans un environnement attentif et délicat. Après cette période, le vin est assemblé et mis en bouteille sans être filtré.

Notes de Dégustation et Accords Mets et Vin

Clos AMAE est d'un rouge profond aux reflets violets. Le nez est dominé par les fruits rouges et noirs tels que les mûres, les prunes et les cerises, ainsi que par des notes épicées comme la cannelle, les clous de girofle et une légère touche de vanille. Soyeux et vibrant à la fois, avec des tanins mûrs et ronds. Sa touche terreuse rappelle le sol granitique où tout naît.

L'association des variétés en fait le vin idéal pour une grande combinaison de plats allant des pâtes fraîches à la sauce bolognaise à la moussaka, en passant par des fromages comme le brie ou l'intense fuet catalan. Il est même capable d'accompagner des desserts sucrés comme un cheesecake aux fruits rouges.

Production : 6.000 bouteilles de 75 cl.

Alcool : 14,0%

Appellation d'Origine : DO Empordà

