



Compte-rendu de dégustation

Séance Ro ssillon 13 mars 2007

Œnologue : Eric D gardin
Participants : Une bonne trentaine

Remarques

Vins dégustés ha t de gamme : Mas Amiel

Dans la région d Ro ssillon, bea co p de ins de pa s, terroir rocaille , aride.

Cépages :

Grenache blanc, M scat, Maccabe , Mal oisie, Grenache ro ge, s rah, mo r èdre, carignan.

Appellations :

Côtes d Ro ssillon, Côtes d Ro ssillon Villages, M scat de Ri esaltes, Ma r .

Vins dégustés

1) Le Plaisir Côtes d Ro ssillon 2005, blanc

Robe pâle (raisins endangés j ste à mat rité), arôme de minéralité, de la inesse, très sec, aromatiq e, belle persistance, éq ilibré. (Grenache et Maccabe).

2) M scat 2005

Pendant la ini ication, ajo t de 5% d'ea de ie (le m tage) : arrêt de la ermentation. Arôme d' ne grande intensité, arôme de raisins p rs, abricot sec, bea co p de ronde r, de richesse, petite acidité s r le bo t de la lang e, moelle , ait sali er, très bien ait, bel éq ilibre.

3) Vintage blanc 2003

Vin do nat rel, appellation Ma r contrôlée, robe dorée, belle intensité aromatiq e, belle mat rité, (a ssi principe d m tage).

4) Notre Terre, Côtes d Ro ssillon Villages, 2005

Robe très pro onde, disq e iolacé, belle constit tion. Ne : C'est bea , poi re noir po r le côté épice (s rah), r it p lpe , st le élégant, so e , pas très p issant mais bien ait.

5) Vintage 2005, AMC (mon co p de coe r ☺)

Vin do nat rel, robe comparable à celle d précédent in, orte densité, arômes de r its noirs, on assiste à n éclatement de r its, persistance d bo q et importante, très charme r, très bon, ne raie go rmandise, ol mine et élégant !



6) Cuvée Spéciale Mars 10 ans d'âge

Grenache, couleur grenat, arômes, acidité très fine, note de cacao, de café, de réglisses mais avant tout le pruneau. Beaucoup plus plaisant en bouche qu'en alcool. L'idéal pour finir une séance de dégustation. On est dans le raffinement !