

Clos AMAE 2019

Grenache noir - Tempranillo - Syrah

Viticulture et caractéristiques de la saison

Ce vin, qui porte dans son nom les initiales des quatre membres de la famille, est obtenu à partir de raisins qui poussent dans différentes zones de notre vignoble. Toutes ont en commun le sol granitique, la viticulture biologique et l'exposition plus ou moins grande au vent du nord (tramontane).

L'été 2019 a fortement influencé la date de récolte de chaque variété, en commençant par le Tempranillo et la Syrah en septembre, terminant avec le Grenache en octobre. Le tout dans d'excellentes conditions sanitaires et une maturité homogène.

Vinification et vieillissement

La fermentation alcoolique de chacune de ces variétés a été effectuée séparément, avec le plus grand soin. L'extraction est délicate, par pigeage et macération pelliculaire d'une durée de 4 à 6 semaines en fonction des caractéristiques sensorielles et œnologiques propres.

Ensuite, chaque vin est élevé séparément pendant 18 mois dans des fûts de chêne français de 500 L, ce qui permet une évolution harmonieuse de ses composants, dans un environnement soigné et délicat.

Après cette période, l'assemblage est réalisé, et le vin est mis en bouteille sans être filtré.

Notes de dégustation et accords avec les mets

Le **Clos AMAE** est d'un rouge intense avec des reflets violacés. Au nez, des fruits rouges et noirs comme la mûre, la prune et la cerise apparaissent, ainsi que des éléments épicés comme la cannelle, le clou de girofle et un léger soupçon de vanille. La bouche est soyeuse et vibrante, avec des tanins mûrs et ronds. Son côté terreux rappelle le sol granitique où tout a commencé.

La combinaison des variétés en fait un vin idéal pour de nombreux plats qui vont des pâtes fraîches à la sauce bolognaise à la moussaka, en passant par les fromages affinés comme le brie ou l'intense *fuet* catalan. Il est même capable d'accompagner un dessert sucré comme un cheesecake avec un coulis de fruits rouges.

Production: 6000 bouteilles de 75cl

Alcool: 14,0%.

Appellation d'origine: DO Empordà

