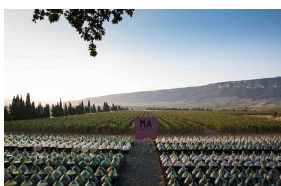
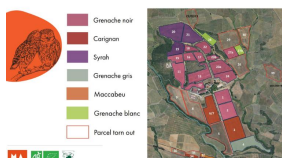




La historia de Mas Amiel se remonta a 1816, cuando un obispo apuesta una de sus tierras alrededor de una mesa y la pierde ante Raymond Etienne Amiel. Esta tierra, que abarcaba 10 hectáreas de viñedos, fue devastada por completo por la filoxera en 1865. No obstante, más tarde fue replantada con cepas de pie americano. Posteriormente, el hijo de Amiel se asoció con Camille Gouzy, quien construyó una bodega dentro de la misma propiedad.

Después de un declive en las ventas, la propiedad fue hipotecada y adquirida por Charles Dupuy, cuyo hijo Jean la desarrolló y produjo un vino dulce natural bajo la marca Mas Amiel. El nieto, Charles, continuó la labor de sus ancestros hasta su fallecimiento en 1997. A partir de entonces, en 1999, Olivier Decelle adquirió Mas Amiel.

En la actualidad,...



Propiedades: 150 ha. de viñedos en una propiedad de unas 500 ha.

Producción: 450.000 anuales de cuales se exporta el 30%

Mas Amiel Natural Cinsault 100% Garnacha

Mas Amiel Natural Grenache 100% Garnacha

Mas Amiel Natural Blanc Coupage de Garnacha Blanca, Garnacha Gris, Macabeo y Vermentino.

Mas Amiel Oiseau Rare 100% Garnacha

Mas Amiel Altair Coupage de Garnacha Blanca, Garnacha Gris y Macabeo.

Mas Amiel Vintage 100% Garnacha

Mas Amiel Ans d'Age 20 90% Garnacha, 5% Macabeo y 5% Cariñena.

Mas Amiel Ans d'Age 30 90% Garnacha, 5% Macabeo y 5% Cariñena.

Mas Amiel Ans d'Age 40 90% Garnacha, 5% Macabeo y 5% Cariñena.

Mas Amiel Millésime 69 90% Garnacha, 5% Macabeo y 5% Cariñena.

