

Caves
Maillol
Perpignan



VIN
DOUX
NATUREL



ROUSSILLON

20 ANS D'ÂGE MAS AMIEL



OUVRIR } 1h avant
SERVIR } 15°C
GARDE } Très longue

Terroir : Schistes décomposés, marnes noires.

Cépages : 90% Grenache Noir, 5% Macabeu, 5% de Carignan

Vendange : Manuelle et éraflée.

Vinification : Mutage sur grains suivi d'une macération de 30 jours.

Élevage : Oxydatif, 1 an en Dame Jeanne à l'extérieur, puis en foudre de chêne.

AOP Maury

ACCORDS



CONVIVAL

À partager à l'apéritif.

FROMAGE

Sublimera une tartine de Roquefort et raisin.



DESSERT

un Opéra, et des mentants.

AU COIN DU FEU

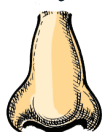
En vin de méditation, avec un carré de chocolat, un cigare.



Notes de Dégustation



Robe
ambrée.



Complexe, arômes
de figes sèches lé-
gèrement acidulés.



Figue, épices douces,
réglisse fraîche. Finale
persistante.



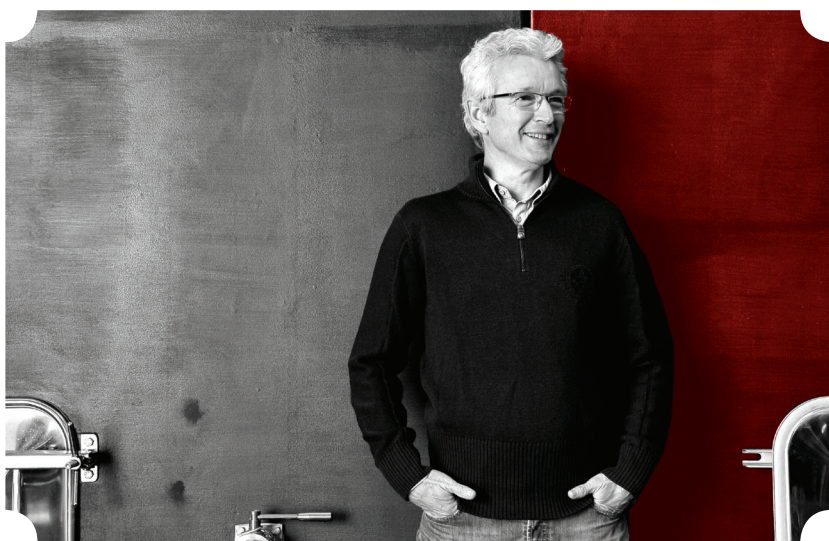
MA
MAS AMIEL

Maurly

MAS AMIEL

Producteur de vins doux naturels, vins secs, rosés et muscats : le vignoble du Mas Amiel, réputé mondialement, est situé à Maury dans le Roussillon.

Depuis qu'il a été repris par l'entrepreneur **Olivier Decelle** (également présent à Saint-Émilion et en Bourgogne), ce vaste domaine, fer de lance des grands vins doux naturels, n'a de cesse de progresser. Aujourd'hui devenu une référence incontournable de l'appellation Maury, Mas Amiel s'évertue à respecter la nature, l'histoire et la culture des vins qu'il produit ainsi que la rigueur des connaissances et une transparence absolue pour des vins "zéro trahison". Une mission magnifiquement réussie !



Caves Maillol

Lundi au Samedi 10h - 20h - Non-Stop
Dimanche et Jours fériés 10h - 12h30
cavesmaillol@gmail.com - 04 34 10 36 21

www.cavesmaillol.fr - boutique.caves-maillol.fr

SAS Caves Maillol - RCS Perpignan 792 300 501 - L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, veuillez consommer avec modération