

Caves
Maillol
Perpignan

VIN
DOUX
NATUREL



ROUSSILLON

VINTAGE CHARLES DUPUY MAS AMIEL



SERVIR } 15°C
GARDE } Très longue

Terroir : Cirque géologique de calcoschistes décomposés.

Cépage : 100% Grenache Noir

Vinification : En cuve bois thermo-régulée. Fermentation alcoolique à 25°C ; avec mutage sur grain à mi-fermentation suivie d'une macération de 15 à 20 jours. Le procédé du mutage consiste à ajouter de l'alcool au moût lors de la vinification afin de provoquer l'arrêt de la fermentation.

Élevage : En cuve et barriques neuves pendant 18 mois.

AOP Maury

ACCORDS



AU FOUR

Merveilleux sur un gigot de 7 h.

À POIL !

Superbe, sur un civet de sanglier aux agrumes



EN SOIRÉE

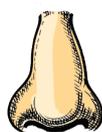
Idéal en vin de méditation.



Notes de Dégustation



Robe rubis intense



Étonnant de truffe noire, confiture de fruits noirs, caramel, poivre et d'épices.



Un vintage aux sucres pénétrants, acidulés, éblouissant d'intensité. Les tanins d'une grande salinité.



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