

Caves
Maillol
Perpignan



VIN
DOUX
NATUREL



ROUSSILLON

VINTAGE AOP Maury MAS AMIEL



SERVIR } 8 °C
GARDE } Très longue

Terroir : Schistes, sols légers, pierrosité importante. Filtrants comme des sables, argiles en profondeur.

Cépage : 100% Grenache Gris

Vinification : En cuve inox thermorégulées. Vinification qui prend soin de protéger le vin de toute oxydation. Fermentation alcoolique à 18°C, avec mutage à l'alcool sur jus à mi-fermentation.

Élevage : 10 mois en cuve, sur lies.

ACCORDS



ENTRÉE

Superbe sur un tartare de thon.

CHIC

Idéal, sur un fois gras mi-cuit ou poêlé.



DESSERT

Parfait, sur une mousse aux pêches. Sur une tarte maison aux abricots Rouges du Roussillon.

FROMAGE

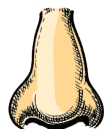
Sublimera une tartine de chèvre frais, au poivre et miel.



Notes de Dégustation



Robe aux reflets blonds



Ciste, pamplemousse, schiste chauffé au soleil



Fraîche, minérale, pomelo, mandarine. Belle fraîcheur.



MA
MAS AMIEL

Mauray

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