

Caves  
Maillol  
Perpignan



VIN  
DOUX  
NATUREL



# VINTAGE AOP Maury MAS AMIEL



**Terroir :** Schistes, présence de la roche mer à 60 - 80 cm, (Devèze).

**Cépage :** 100% Grenache Noir

**Vendange :** Manuelle entre fin septembre et 2<sup>ème</sup> d'octobre. Double tri manuel, éraflage et foulage. Raisin cueilli de 15 à 18% de potentiel alcoolique

**Vinification :** Fermentation alcoolique à 25°, avec mutage sur grain à mi-fermentation suivi d'une macération de 15 à 20 jours.

**Élevage :** En milieu réducteur en cuve, ouillé pendant 10 mois, puis embouteillé.

## ACCORDS



### CONVIVAL

À partager à l'apéritif, sur des pruneaux au lard.

### COIN COIN !

Superbe, sur un canard aux cerises,.



### DESSERT

Idéal, sur une tarte au chocolat.

### AU COIN DU FEU

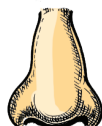
En vin de méditation, avec un carré de chocolat, un cigare.



## Notes de Dégustation



Robe rubis intense



Fruits rouges et noirs.



Gourmande, fine, notes de cerise Burlat.



**MA**  
MAS AMIEL

*Mauray*

**MAS AMIEL**

**P**roducteur 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*