

Caves  
Maillol  
Perpignan



VIN  
DOUX  
NATUREL



ROUSSILLON

# '80 MAS AMIEL



**OUVRIR** } 1h avant  
**SERVIR** } carafé à 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 34 ans en foudre de chêne.

AOP Maury

ACCORDS



**GIBIER**

Sublimera un rôti de biche aux aïnelles.

**CHIC**

Superbe un foie gras mi-cuit, poivre et fleur de sel.



**DESSERT**

Superbe sur un éclair au chocolat noir.



**AU COIN DU FEU**

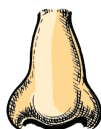
En vin de méditation, avec un carré de chocolat, un cigare.



## Notes de Dégustation



Robe ambrée.



Intense, chocolat, figues fraîche, menthe poivrée.



Franche, puissante, fraîcheur étonnante.



**MA**  
MAS AMIEL

*Maurly*

**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*