

MA

MAS AMIEL

MILLESIME 69'

AOC MAURY



TERROIR

Schistes décomposés et marnes noires, en exposition sud.

ENCÉPAGEMENT

90 % Grenache noir - 5% maccabeu - 5% carignan.

VINIFICATION

Récolte manuelle. Vendange éraflée. Mutage sur grains suivi d'une macération de 30 jours permettant d'extraire la matière (arôme, polyphénols) contenue dans les baies et d'obtenir ainsi une belle structure équilibrée entre fruits, alcool et sucre.

ÉLEVAGE

Elevage d'une année en bonbonnes de verre placées à l'extérieur, suivi de 33 ans en foudres de chêne de 350 hl. Cet élevage particulièrement long, véritable signature du Mas Amiel permet au vin d'acquérir une grande maturité des arômes et de sa structure.

DÉGUSTATION

La robe est ambrée et reste profonde malgré les années. Le nez est intense et précis, cacao, tabac blond et le noble arôme de noix si caractéristique ces très vieux vins doux naturels. La bouche est ample, fine douce et sensuelle.

ACCORDS PARFAITS

Ce vin âgé de 46 ans révèle d'étonnantes caractéristiques de jeunesse et de fraîcheur. Il se déguste avec un lièvre à la royale, sur des fromages à pâtes persillées comme du roquefort ou sur des desserts à base de chocolat et de fruits secs. Ouvrir une heure avant et carafier à 15%.

www.masamiel.fr