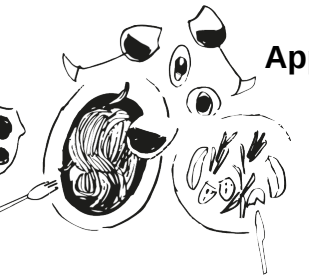



# Mas Amiel 20 Ans D'Âge Bonbonne

Domaine Viticole
**Mas Amiel**

Pays
**Frankrijk**

Région
**Languedoc - Roussillon**



Appellation
**Appellation Maury Controlée**

Cépage
**90% Grenache Noir, 5% Carignan, 5% Macabeo, Grenache**

Caractéristique
**attirant, complexe, élégant, finesse, nuances épicées, réglisse**

enjoy the moment
**After Dinner, Les classiques, Dans le canapé**




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.
Complexité, finesse, élégance et belle amplitude pour ce 20 ans... Tel un miracle de la nature, ce vin à la magnifique robe ambrée développe des arômes de figues sèches doucement acidulés qui se mêlent à l'évocation d'épices douces, puis il grandit sur des notes plus étonnantes sur la réglisse fraîche. Une étonnante finale d'une grande persistance. Ce vin âgé de vingt ans révèle d'étonnants caractères de jeunesse et de fraicheur. Il se déguste sur des fromages à pâte persillée type Roquefort, ou sur des desserts à base de chocolat et de fruits secs. Ouvrir une heure avant et servir à 15 °C.

BAETEN
VINOPOLIS SINCE 1935