



Mas Amiel 20 Ans D'Âge Bonbonne

Wijndomein
Mas Amiel

Land
Frankrijk

Streek
Languedoc - Roussillon

Appellatie
Appellation Maury Controlée

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

Karakteristiek
**aantrekkelijk, complex,
elegant, finesse, kruidige
ondertonen, zoethout**

enjoy the moment

After Dinner, Klassiekers, Thuis in de zetel



Met de hand geoogst. Met de voeten getreden oogst. De druiven worden 30 dagen gemacereerd om het aroma en de polyfenolen in de bessen te extraheren, wat resulteert in een evenwichtige structuur die fruit, alcohol en suiker combineert.

Complexiteit, finesse, elegantie en grote amplitude voor deze 20 jaar oude... Als een wonder van de natuur ontwikkelt deze wijn met zijn prachtige amberkleur aroma's van zachtzure gedroogde vijgen die zich vermengen met toetsen van zoete specerijen, alvorens meer verrassende toetsen van vers zoethout te ontwikkelen. Een verbazingwekkend lange afdronk. Deze twintig jaar oude wijn onthult een verbazingwekkende jeugd en frisheid. Geniet ervan bij blauwaderkazen zoals Roquefort of bij desserts met chocolade en gedroogd fruit. Open een uur voor het serveren en serveer op 15°C.