

FICHE DE CAVE



Domaine : Mas Amiel
Région : Roussillon
Appellation : Maury
Nom : Vintage Blanc
Couleur : Blanc
Millésime : 2007
Cépage(s) : 100% Grenache Gris

Boire : 2008
Apogée : 2010
Boire avant : 2013

Ouvrir : 1/2 heure avant
Servir : en bouteille à 11-12°C

Suggestions gourmandes :

Un vin à la fois minéral et fruité qui s'accorde parfaitement avec un tartare de thon, les foies gras poêlés et aussi les desserts tels que mousse de fruits, soupe de pêches blanches, ou de fruits frais aux gingembres, une tarte aux abricots rouges du Roussillon... Mais aussi à découvrir sur d'originales associations avec un turbot aux fenouils, une lotte ou un homard..

Description :

Note : Gault Millau 18/20

REGISTRE

Date achat	Nombre de bouteilles	Format	Prix d'achat	Emplacement

Commentaires :