

# FICHE DE CAVE



**Domaine :** Mas Amiel  
**Région :** Roussillon  
**Appellation :** Maury  
**Nom :** Millésime 1969  
**Couleur :** Rouge  
**Millésime :**  
**Cépage(s) :** 90% Grenache Noir, 5% Maccabeu, 5% Carignan

**Boire :** 2008  
**Apogée :** -  
**Boire avant :** 2018

**Ouvrir :** 1h avant le service  
**Servir :** En carafe à 15°C

#### Suggestions gourmandes :

Ce vin âgé de trente neuf ans révèle d'étonnants caractères de jeunesse et de fraîcheur. Il se déguste avec un lièvre à la royale, sur des fromages à pâte persillée type Roquefort, ou sur des desserts à base de chocolat et de fruits secs...

#### Description :

Notes : Gault Millau 18,5/20, Bettane & Desseauve 17/20, RVF 16,5/20 L'une des raretés du domaine encore disponible : un élevage d'une année en bonbonnes de verre placées à l'extérieur suivi de 38 ans en foudres de chêne donnent des arômes de cacao, de tabac blond et de noix si caractéristiques. Découvrez le charme d'un vieux VDN et ses subtiles nuances aromatiques. Une belle idée cadeau pour les futurs quadras... A se procurer sans attendre, il n'y en aura pas pour tout le monde !

#### REGISTRE

Date achat	Nombre de bouteilles	Format	Prix d'achat	Emplacement

#### Commentaires :