



CHÂTEAU
MASSAMIER
LA MIGNARDE

LES OLIVIERS ROUGE



Un vin rouge fruité, plaisant et facile à boire.

APPELLATION:

IGP Coteaux de Peyriac

CEPAGES:

40% Carignan, 40% Cinsault, 10% Syrah et
10% Grenache

VINIFICATION:

Vendanges égrappées et vinification traditionnelle,
avec remontages et délestages après dégustation
quotidienne des jus.

DEGUSTATION:

La robe est brillante, rouge rubis. Le nez présente une
agréable fraîcheur aromatique, avec une richesse et
une intensité sur des notes complexes de fruits
rouges mûrs. La bouche est ronde, bien en chair,
persistante et fruitée aux tanins discrets et doux.

CONSEILS DE CONSOMMATION:

Servir à une température entre 16° et 18°C.

Ce vin accompagnera un thon mariné aux aromates,
viandes blanches, des calamars à la plancha et des
plats cuisinés à l'huile d'olive.

GARDE: Jusqu'à 10 ans