



CHÂTEAU  
MASSAMIER  
LA MIGNARDE

AUBIN



**Structure, richesse et complexité. Un vrai régal!**

**APPELLATION:**

AOC Minervois La Livinière

**CEPAGES:**

50% Grenache, 25% Syrah, 25% Carignan

**VINIFICATION:**

Vendanges égrappées, vinification traditionnelle avec remontages et délestages après dégustation quotidienne des jus. Elevage en barriques pendant 12 mois. Les barriques sont achetées neuves, servant deux fois pour le Domus Maximus et deux fois pour l'Aubin.

**DEGUSTATION:**

La robe, profonde et dense, a une coloration rubis avec des reflets violines. Le nez est riche et intense. Son attaque épicée est suivie de douces notes toastées et de fruits rouges très mûrs. La bouche charnue présente beaucoup de puissance, d'élégance et de suavité autour d'une structure riche et très agréablement épicée.

**CONSEILS DE CONSOMMATION:**

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

Il accompagnera gigot d'agneau, dinde, daube, cassoulet, poêlée de cèpes, confit de canard, tajines, saucisses grillées.

**GARDE:** Jusqu'à 15 ans