



CHÂTEAU  
MASSAMIER  
LA MIGNARDE

# CAMPUS DOMINI BLANC



**Un vin blanc surprenant !**

**APPELLATION:** AOC Minervois

**CEPAGES:**  
85% Grenache blanc, 15% Roussanne

**VINIFICATION:**  
Macération des baies après égrappage, puis pressurage. Fermentation lente avec contrôle des températures.

**DEGUSTATION:**  
Robe brillante aux reflets ocres. Le nez présente une belle finesse autour de notes florales et anisées. La bouche est pleine, onctueuse, gourmande, relevée, avec des arômes d'agrumes (pamplemousse). La finale est longue et soutenue.

**CONSEILS DE CONSOMMATION:**  
Servir à une température entre 1° et 14°C.  
Vin blanc atypique qui accompagnera très bien tapenades, œufs brouillés à l'estragon du Mexique, et autres plats relevés.

**GARDE:** Jusqu'à 5 ans.