



CHÂTEAU  
MASSAMIER  
LA MIGNARDE

# CAMPUS DOMINI ROSÉ



**Un beau vin rosé aux agréables saveurs !**

**APPELLATION:** AOC Minervois

**CEPAGES:**  
50% Cinsault, 25% Syrah et 25% Grenache

**VINIFICATION:**  
Vin de saignée sur vendanges égrappées.  
Fermentation lente avec contrôle de températures.

**DEGUSTATION:**  
Robe profonde et brillante, développant de larges reflets violines. Le nez est intense et offre des notes fraîches de fruits rouges avec des soupçons de réglisse. Belle attaque en bouche, qui exprime beaucoup de rondeurs et d'amplitude, le tout sur une jolie palette aromatique.

**CONSEILS DE CONSOMMATION:**  
Servir à une température entre 12° et 14°C.  
Il accompagnera apéritifs, charcuteries, saumon, crevettes, tajines, desserts aux fruits.

**GARDE:** Jusqu'à 5 ans.