



CHÂTEAU
MASSAMIER
LA MIGNARDE

DOMUS MAXIMUS



Elu « Meilleur vin rouge du monde » en 2005.

APPELLATION:

AOC Minervois La Livinière

CEPAGES:

80% Syrah et 20% Grenache

VINIFICATION:

Vendanges manuelles, vinification en grappes entières. Elevage en barriques neuves et barriques âgées d'un an.

DEGUSTATION:

La robe est très dense, d'une couleur profonde. Le nez développe une belle race. Sa richesse et sa complexité mêlent des arômes de fruits rouges très mûrs, de garrigue et d'olives noires. La bouche est puissante avec une matière riche, où s'expriment des notes de fruits rouges et d'olives noires avec une finale très longue. Ce vin est un équilibre parfait entre intensité, longueur, complexité, arômes et bouquet.

CONSEIL DE CONSOMMATION:

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

Il accompagnera cassoulet de lentilles, cèpes, confit et magret de canard, bœuf grillé, gigot d'agneau, plats à la truffe et fromages (Fourme d'Ambert).

GARDE: Jusqu'à 20 ans.

Château Massamier La Mignarde
Site: www.massamier-la-mignarde.com

E-mail: frantz.venes@massamier-la-mignarde.com Tel: 04 68 91 64 55