



MASSAMIER
LA MIGNARDE

LES OLIVIERS ROSÉ



Un vin rosé de plaisir, simple et riche à la fois.

APPELLATION:

IGP Coteaux de Peyriac

CEPAGES:

80% de Cinsault, 10% de Syrah et 10% de Grenache

VINIFICATION:

Vin de saignée sur vendanges égrappées, fermentation lente avec contrôle des températures.

DEGUSTATION:

Belle robe rose claire. Le nez marie finesse aromatique et belle intensité de l'ensemble. Notes florales sur un fond de fruits rouges frais.

CONSEILS DE CONSOMMATION:

Servir à une température entre 12° et 14°C.

Il peut être servi en apéritif ou avec assortiment de fromages, salade composée, maquereau au vin blanc.

GARDE: Jusqu'à 5 ans