



CHÂTEAU  
MASSAMIER  
LA MIGNARDE

# LES GAROUILHAS



**Un vin rouge velouté, très fin, original par sa concentration.**

**APPELLATION:**

AOC Minervois la Livinière.

**CEPAGES:**

60% Syrah, 20% Grenache et 20% Carignan.

**VINIFICATION:**

Vendanges manuelles, vinification en grappes entières puis fin de fermentation en barriques neuves. Elevage dans les mêmes barriques pendant 18 mois.

**DEGUSTATION:**

La robe est très dense d'une couleur profonde. Le nez développe puissance, richesse et grande complexité avec des arômes de fruits rouges très mûrs, de garrigue, de noix de coco et de figue. La bouche est riche avec une magnifique matière où s'exprime des notes de fruits rouges, chocolat, orange et vanille. La finale est très longue.

**CONSEILS DE CONSOMMATION:**

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

Il accompagnera apéritif, magret de canard, cassoulet, bœuf grillé, dessert au chocolat. A déguster lentement !

**GARDE:** Jusqu'à 20 ans.

Château Massamier La Mignarde  
Site: [www.massamier-la-mignarde.com](http://www.massamier-la-mignarde.com)

E-mail: [frantz.venes@massamier-la-mignarde.com](mailto:frantz.venes@massamier-la-mignarde.com) Tel: 04 68 91 64 55