



MASSAMIER
LA MIGNARDE

EXPRESSION DE CINSAULT



Un vin rouge fruité qui fait découvrir ce cépage ancien du Languedoc.

APELLATION:

IGP Coteaux de Peyriac

CEPAGES:

100% Cinsault

VINIFICATION:

Longue macération avec remontages, pigeages et délestages.

DEGUSTATION:

Belle robe rubis avec des reflets bleutés. Profond, le nez présente toute la finesse du cépage et ses caractéristiques du terroir: fruits rouges légèrement confits, senteurs de garrigue se mêlant dans un bouquet complexe. La bouche est voluptueuse, dotée de tanins très doux et fondus avec une finale longue et bien relevée.

CONSEILS DE CONSOMMATION:

Servir à une température entre 14° et 16°C.

Il accompagnera grillades, viandes blanches, salades composées, asperges, couscous. Servi frais l'été, il peut aussi accompagner le poisson blanc.

GARDE: Jusqu'à 10 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