



MASSAMIER  
LA MIGNARDE

# AUBIN

# 2020

## CARACTÉRISTIQUES



50% GRENACHE NOIR – 25%  
CARIGNAN – 25% SYRAH



6 mois en barrique de chêne  
français.  
Barriques de 2-3 vins.



Jusqu'à 15 ans



## DÉGUSTATION



Nez frais sur la fleur de lys, la  
merise et la gelée de mûre.  
Léger cacao sur le fond.



Belle gourmandise à l'attaque  
rappelant les fruits du nez.  
Belle matière tannique  
assouplie par la barrique.  
Finale sur la fumée de tabac  
en feuille.

### Nos vins:

- Vin issu d'un domaine familial en agroforesterie intraparcélaire depuis 10 ans situé sur les terroirs Minervois La Livinière.
- Vignes exemptes de tout intrant: irrigation ; traitement, et fertilisation.
- Vins non filtrés et non collés pouvant perler à l'ouverture et faiblement sulfités.

### Accords idéaux :

- Gigot d'agneau et flageolets
- Carré du veau rôti su lit de salsifis noir à la crème de noix
- Salade de feuilles de betteraves, grenade et toast d'avocat, vinaigrette au miel



@massamierlamignarde



Massamier La Mignarde – 11700 Pépieux France