



DOMUS MAXIMUS

2020

CARACTÉRISTIQUES



80% SYRAH - 20%
GRENACHE NOIR



Macération carbonique puis
12 mois en barrique de chêne
français.
Barriques de 1 vin.



Jusqu'à 20 ans



DÉGUSTATION



Premier nez sur la fleur,
l'agitation révèle le fruit
rouge acidulé et un léger
bois



Attaque souple sur le fruit
rouge, cœur de bouche sur le
sous-bois, la truffe blanche.
Finale sur des notes torréfiées
avec un retour de fruits en
rétro-olfactif.

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 :

- Boeuf Wellington et légumes croquants
- Tagliatelles à la truffe
- Dos de cochon noir rôti, couenne soufflée, gratin mousseline au boudin, jus aux olives vertes



@massamierlamignarde



Massamier La Mignarde - 11700 Pépieux France