



MINERVOIS AOP - AUBIN 2014
CHATEAU MASSAMIER LA MIGNARDE

L'HISTOIRE ...

Le Château Massamier La Mignarde date de l'époque romaine. C'est un légionnaire, Maximus qui s'est installé sur la propriété et qui lui donna le nom de Maximiana, devenu aujourd'hui Massamier. La famille Vènes possède depuis plus de 300 ans ce domaine atypique pour la région, avec des bâtiments de style romain associés à des jardins à la française.

C'est tout naturellement que Frantz Vènes a repris l'affaire familiale en 1998. Né sur ces terres, il a su créer des vins de très grandes qualités en tirant le meilleur des terroirs et s'est vu devenir une référence des vins du Languedoc. Le Château Massamier La Mignarde dispose aujourd'hui de 70 hectares de vignes situées au pied de la Montagne Noire, en plein cœur du cru Minervois La Livinière.

LE VIN ...

Région : Languedoc-Roussillon

Appellation : Minervois

Millésime : 2014

Couleur : Rouge

Cépage(s) : 50% Grenache, 25% Syrah, 25% Carignan

Degré : 14%

Contenant : 75cl



LA DÉGUSTATION :

Œil : belle robe couleur rubis aux reflets violines

Nez : riche, épicé avec des touches plus douces de fruits rouges très mûrs

Bouche : beaucoup de puissance, d'élégance et de suavité autour d'une structure riche, finale riche aussi, aux touches plutôt épicées

CONSEILS DE DÉGUSTATION :

Température entre 18°C et 20°C.

À consommer dès maintenant.

À déguster avec une dinde en sauce.

Elevé 12 mois en barriques de 2 à 3 vins, ce vin est parfait par sa richesse, sa structure et sa complexité.

Un délice !