

# Massamier La Mignarde

Tel : 04 68 91 64 55, fax : 04 68 91 44 10  
e-mail : [frantz.venes@massamier-la-mignarde.com](mailto:frantz.venes@massamier-la-mignarde.com)

## Cuvée Aubin



### Cuvée Aubin 2005

**Appellation :**  
AOC Minervois

**Cépages :**  
50% Grenache, 25% Syrah et 25% Carignan.

**Vinification :**  
Vendange égrappée avec contrôle des températures.  
Elevage pendant 12 mois dans des barriques de 2 et 3 vins  
(celles du Domus Maximus).

**Dégustation :**  
La robe profonde et dense a une coloration rubis avec des reflets violines.  
Le nez est riche et intense, son attaque épicée, suivie de douces notes toastées et de fruits rouges très mûrs.  
La bouche charnue en attaque présente beaucoup de puissance, d'élégance et de suavité autour d'une structure riche. La finale est également riche et très agréablement épicée.

**Commentaires :**  
Vin charnu et élégant qui accompagnera très bien gigots en croûte, dindes de Noël, daubes à la minervoise ou sangliers marinés et autres coqs au vin.