

Massamier La Mignarde

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

Cuvée des Oliviers



Rosé 2006

Appellation :

Vin de Pays des Coteaux de Peyriac

Cépages :

80% Cinsault, 10% Syrah et 10% Grenache

Vinification :

Macération pelliculaire d'une journée de la vendange égrappée, puis la cuve est « saignée ». Après débouillage, fermentation pendant un bon mois avec contrôle des températures.

Dégustation :

Robe claire.

Le nez marie finesse aromatique et belle intensité de l'ensemble. Notes florales sur un fond de fruits rouge frais.

Commentaires :

Rosé typé qui affirme sa personnalité par ses arômes et sa délicatesse, dans la lignée des rosés de Massamier La Mignarde.

Conditionnement :

Bordelaise blanche 75cl.